From OKEN's sale. 1853.

Der Fischplatz zu Triest

oder

Aufzählung und populäre Beschreibung

der demselben aus dem

adriatischen Golfe

zugeführten Fische und anderen eßbaren

Meerprodukte

nebst

Andeutung ihrer Zubereitung als Speise

von

D.r ERNST PLUCAR.

Die Namen der vorkommenden Thiere sind in lateinischer, deutscher und italienischer Sprache istrisch-venezianischen Idioms.

Triest 1846.

Verlag von H. Ernst Börner.

Gedruckt bei M. Weis.

Vorwort.

Wenngleich kein Ichthyolog von Fach, fand ich mich von dem Reichthume und der Mannigfaltigkeit der Seeprodukte auf hiesigem Fischmarkte doch so sehr angezogen, daß ich denselben durch längere Zeit meine Aufmerksamkeit zuwendete und einen Theil meiner Mußestunden dazu benützte, dieselben etwas genauer kennen zu lernen.

Die Aufforderung eines Freundes, meine Erfahrungen hierüber zu veröffentlichen, um dadurch, wenigstens einigermaßen, einem Bedürfnisse zu entsprechen, das in Bezug auf das allgemeinere Publikum bisher fast gänzlich unbeachtet geblieben war, gab der vorliegenden kleinen Schrift ihr Entstehen. Sie macht durchaus auf kein besonderes Verdienst Anspruch und hat den alleinigen Zweck, dem durchreisenden Naturfreunde, der Jugend und hie und da der Hausfrau einen kleinen Dienst zu erweisen.

1657

Im Systeme bin ich, hinsichtlich der Fische, Prof. Oken gefolgt, da dessen werthvolle Naturgeschichte hierorts die verbreitetste ist. Bei der Classifikation hat mich unser unermüdlicher Forscher Herr H. Koch, freundlich unterstützt *).

Was die Art und Weise meiner Darstellung betrifft, so habe ich, gegen den Rath dieses Zoologen, und meinem eigenen Wunsche zuwider, mir öftere Wiederholungen generischer Diagnosen, selbst einzelner Merkmale höherer Abtheilungen erlaubt, um das Büchlein zum Gebrauche an Ort und Stelle für das größere Publikum möglichst bequem einzurichten. Ebenso wird die Weglassung einzelner Kennzeichen, die in einer rein wissenschaftlichen Darstellung von Wichtigkeit wären, in der populären Tendenz der vorliegenden Blätter um so mehr ihre Rechtfertigung finden, als, mit Ausnahme des Lepadogaster ruber, die in demselben vorkommenden Fische bereits in wissenschaftlichen Werken characterisirt sind.

Triest im März 1846.

Der Verfasser.

---

*) Herr Koch beabsichtigt aus seinem noch ungedruckten *Prodromus* der adriatischen Zoologie, ein »Verzeichniß der Wirbelthiere des adriatischen Meeres« (das ganze Gebiet umfassend) meinem Werkchen nachfolgen zu lassen und dabei eine vollständige Aufzählung der Synonymen nach den vereinzelten Schriften von Bearbeitern der Fauna unsers Golfs zu liefern.

18541

Inhalt.

Fische.

A. Unregelmäßige.

II. Ordnung.

Hautflosser.

a. Knorpelfische.

Baja. Rochen.
Squalus. Haie.
Acipenser. Störe.

b. Weitmäuler.

Lophius. Froschfische.
Uranoscopus. Sternseher.
Trachinus. Queisen.

c. Engmäuler.

Syngnathus. Nadelfische.
Centriscus. Schnepfenfische.
Stromateus. Pampeln, Deckfische.

III. Ordnung.

Stummelflosser.

d. Langfische.

Muraena. Aale.
Ophidium. Schlangenfische.
Cepola. Bandfische.
Regalecus. Sensenfische.

e. Walzenfische, Quappen.

Blennius. Schleimfische.
Gadus. Trüsche.
Lepadogaster. Bauchschild.
Pleuronectes. Schollen.

f. Grundeln.

Gobius. Meergrundeln.
Callionymus. Spinnenfische.
Trigla. Knurrhähne, Seehähne.
Scorpaena. Drachenköpfe.

B. Regelmäßige.

IIII. Ordnung.

Brustflosser.

g. Schmalköpfe.

Naucrates. Lootsenfische.
Lichia. Lichien.
Scomber. Thune.
Xiphias. Schwertfische.
Zeus. Sonnenfische, Spiegelfische.

h. Glattköpfe.

Brama. Bramen, Seebrassen.

Labrus. Lippfische.
Maena. Schnautzenbrassen.
Smaris. Picarel.
Sparus. Brassen.

i. Rauhköpfe.
Sciaena. Schattenfische.
Serranus. Sägebärsche.
Labrax. Wolfsbärsche.

IV. Ordnung.

Bauchflosser.

k. Rundmäuler.
Mugil. Meeräschen.
Mullus. Meerbarben.
Cyprinus. Karpfen.
Lebias. Lebias.

l. Flachmäuler.

m. Schmalmäuler.
Atherina. Aehrenfische.
Engraulis. Anschovi.
Clupea. Häringe.
Exocoetus. Flederfische.

n. Langmäuler.
Belone. Schneffel.
Esox. Hecht.

Nachtrag.

Labrus Bergylta. Altes Weib.
Polyprion cernium. Vielsäge.

Eßbare niedere Meerthiere.

Crustacea. Krebse.
Mollusca. Weichthiere.
Tintenfische oder Sprutten.
Schnecken.
Muscheln.
Echini. Seeigel.
Polypi. Polypen.

Fische.

A. Unregelmäßige

Leib nackt und nicht elliptisch.

I. Ordnung,

Hautflosser. Schuppenlose, unförmliche Fische mit häutigen fast strahlenlosen Flossen.

a. Knorpelfische.

Skelett knorpelig, Leib nackt, oder mit Nagelschuppen; der runde oder quere Mund ist am Halse.

Raja. Rochen.

Diese Fische sind leicht erkennbar an ihrem breiten, niedergedrückten Leibe mit langen, verhältnißmäßig dünnem Schwanze. Der Mund liegt quer unter der Schnauze; vor dem Munde befinden sich die Nasenlöcher; die Augen sind oben auf dem Kopfe; hinter jedem derselben befindet sich ein Stirnloch. Alle Flossen sind häutig, die Bauchflossen sind klein, die Rückenflossen sitzen auf der Schwanzwurzel. In den sogenannten Leisten oder Weichen des Leibes sind zwei Spalten. Bei den Männchen hängen neben den Bauchflossen zwei Knochen, an die Hinterschenkel vierfüßiger Thiere erinnernd.

1. *Raja torpedo.* Zitterrochen. Tremola.

Hiervon giebt es mehrere Arten, die bei uns häufigste erreicht eine Größe von 1′ Länge und 1′ Breite. Der Mund ist mit mehreren Reihen hakenförmiger Zähne versehen; der Schwanz dünn, aber doch fleischig. Das elektrische Organ liegt auf beiden Seiten des Nackens und besteht aus einer Menge sechsseitiger, häutiger Zellen; nur lebende Exemplare haben das Vermögen elektrische Schläge zu er-

theilen. Der Rücken ist leberbraun und weiß marmorirt. Auf den Markt kommen sie meist todt. Als Speise sind sie wenig geschätzt; man bäckt sie gewöhnlich in Oehl.

2. *Raja batis.* **Glattrochen.** Moro.

Er erreicht die Größe von 2′ Länge und eben so viel Breite. Der Schwanz gleicht dem einer Ratte; auf demselben befindet sich eine Reihe Stachel; der Mund enthält mehrere Reihen spitziger Zähne. Der Rücken ist schmutzig grau, oft mit schwarzen Punkten; der Bauch ist weiß. Im Frühlinge schmeckt er am besten; wird zur Zeit des Laichens d. i vom Mai bis September immer schlechter, dann wieder besser. Man speiset ihn gesotten oder gebacken.

3. *Raja clavata.* **Nagelrochen.** Baracola.

Wird gewöhnlich 2′ lang und breit. Der Leib ist fast rautenförmig und von geringer Dicke; der Rücken braun mit weißen Flecken, hie und da mit Nägeln besetzt, welche den Rosendornen gleichen, besonders findet man sie auf dem Rückgrat, den Schultern und bei den Augen; der Schwanz hat zwei Reihen derselben. Der Bauch ist weiß. Er wird das ganze Jahr gefangen, doch am häufigsten im März, ist aber im Januar am schmackhaftesten. Sein Fleisch ist ziemlich gut und wird sowohl gesotten, als gebacken von ärmeren Leuten verspeist.

4. *Raja rubus.* **Dornrochen.** Matana masehio.

Ist dem vorigen sehr ähnlich, doch fehlen ihm die Stachelnägel.

5. *Raja asterias.* **Sternrochen** Rasa.

Rautenförmiger Fisch, 1′ lang und eben so breit; er hat einen etwas dickern Schwanz. Der Rücken ist braungrau mit schwarzen Flecken; der Bauch ist weiß. Ziemlich symetrisch gestellte, große, gebogene Stacheln am Leibe; in der Nähe dieser Stacheln befinden sich weiße Flecken; der Schwanz ist ebenfalls mit Stacheln besetzt. Am Schwanzende befin-

den sich zwei kleine häutige Flossen; die Schwanzflosse wird ebenfalls von einer kleinen Hautflosse gebildet. Die Zähne sitzen gewissermassen auf den Lippen, sie sind knorpelig ohne Spitze. Als Speise wird dieser Fisch nicht geschätzt, doch verspeisen ihn arme Leute in Oehl gebacken.

6. *Raja oxyrhynchus.* Schlammrochen, Spitzschnauze. Bavosa.

Rautenförmig; wird bis 100 Pfund schwer. Der Rücken ist bläulichbraun, der Bauch, wie bei den meisten Rochen weiß. In der Mitte des Rückens bemerkt man zwei Knoten. Die Augen sind mehr elliptisch als kreisrund, die Stirnlöcher hinter denselben groß, die Schnauze ist sehr lang und spitzig. An seinem mit Stacheln reich besetzten Rattenschwanze hängen zwei Hautlappen. Das Fleisch ist schlecht; Arme braten es auf dem Roste, oder verspeisen es in wohlgepfefferter Zwiebeltunke.

7. *Raja miraletus.* Vierauge Quattro occhi.

Leicht zu erkennen an den zwei ausgezeichneten, schwarzen runden Flecken auf dem braungrauen, schwarzpunktirten Rücken; der Bauch ist weiß. An den Rändern des Rückens sind feine, sehr spitzige Stacheln. Die Augen sind erhoben, der Mund hat kleine, spitzige Knorpelzähne. Am Schwanzende sind zwei Hautflossen und die Schwanzspitze wird durch eine dritte solche Flosse gebildet. Diese Rochenart erreicht, wenigstens bei uns, keine bedeutende Größe und wird höchstens zwei Pfund schwer. Das Fleisch ist gebacken nicht unschmackhaft.

8. *Raja pastinaca.* Stechrochen. Malàn (fälschlich Pesce colombo.)

Erreicht eine ansehnliche Größe und bedeutendes Gewicht, der ganze Leib ist glatt und schleimig; der Rücken ist olivenbraun, der Bauch weiß. In der Mitte des dünnen, flossenlosen Schwanzes befindet sich ein 2″ bis 3″

langer doppelzähniger Stachel, mit dem der Fisch gefährlich verwunden kann und den die Fischer daher mit einem Theile des Schwanzes abhauen, ehe sie diese Roche zu Markt bringen; hinter dem Stachel wird der Schwanz schnell sehr dünn. Das Fleisch wird wenig geschätzt; Arme essen es auf dem Roste mit Oehl gebraten und mit Fenchel bestreut, um den thranigen Geruch zu mildern.

9. *Raja aquila.* Adlerrochen. Pesce colombo (fälschlich auch Matàn.)

Dem vorhergehenden sehr ähnlich; hat ebenfalls einen Doppelstachel auf dem Schwanze, unterscheidet sich leicht dadurch, daß er eine Hautflosse auf demselben hat. Die Schnauze ist mehr zugespitzt, die Stirnlöcher hinter den Augen sind groß; der weiße Bauch zeigt einen dunklern Rand. Wird bis 1 Centner schwer.

10. *Raja noctula* Eulen-Rochen, Meer-Eule. Vescovo.

Erreicht zwar nicht die Größe, wie der vorige, doch ist er immerhin bedeutend groß. Sein Kopf ist dick und vorspringend, die Augen liegen in Vertiefungen, der Mund hat Tafelzähne; der Schwanz ist lang, spitz zulaufend, mit einem Stachel versehen, doch werden Schwanz und Stachel vor dem Verkaufe beseitigt. Die Seitenflossen gleichen ausgebreiteten Flügeln. An den Seiten der Schwanzwurzel sind zwei Steißflossen.

Squalus. Hai.

Diese Fische haben einen spindelförmigen Leib mit dickem Schwanze; die Augen und Kiemenspalten liegen an der Seite des Kopfs; Mund und Nasenlöcher unter der spitzigen Schnauze und meistens zwei Stirnlöcher hinter den Augen. Das Maul ist mit Zähnen wie gepflastert. Bei den Milchnern oder Männchen liegen neben den Bauchflossen walzenförmige Anhängsel.

11. *Squalus canicula.* Katzenhai. Gatta.

Ist der kleinste Hai; seine Länge beträgt selten mehr als 2'. Abwärts gestrichen erscheint er glatt, aufwärts

gestrichen aber fühlt er sich rauh an. Die Grundfarbe ist ein mattes Roth, welches mit vielen schwarzen Flecken geziert ist. Die beiden Rückenflossen stehen weiter hinten, als die Bauch- und die Steißflosse. Da er ein gieriger Räuber ist, so wird er sehr verfolgt, seine Hauptnahrung sind übrigens Tintenfische und seinen Aufenthalt wählt er im Strandschlamme, wo er mit kleinmaschigen Netzen gefangen wird. Das Fleisch ist schlecht und von thranigem Geschmacke; es wird nur von Armen gekauft, auf dem Roste gebraten oder in wohlgewürzten Zwiebeltunken verspeiset. Die Haut wird vor dem Verkaufe von den Fischern abgezogen, aufgespannt, getrocknet und zum Poliren und Abschleifen von Holzwaaren und andern Gegenständen verwendet.

12. *Squalus catulus.* **Pantherhai.** Gatta schiava oder d'aspreo.

Dem vorigen sehr ähnlich, doch wird er größer. Die Haut ist weit rauher und härter, daher zum Poliren und Abschleifen noch brauchbarer; sie ist von röthlicher Farbe und mit größeren aber seltneren schwarzen, oft ringförmigen Flecken besetzt. Die Rückenflossen stehen gerade über den Bauchflossen und der Steißflosse. Da er sich mehr im offenen Meere aufhält, so wird er nicht so häufig gefangen. Das Fleisch ist etwas besser, als das des vorhergehenden und wird auf gleiche Weise zubereitet.

13. *Squalus zygaena.* **Hammerfisch.** Martello.

Von auffallender, hammerähnlicher Gestalt; die Augen stehen an den Enden des Hammers; der Mund ist unten, die Zähne sind dreieckig, sägeförmig und stehen in mehreren Reihen. Die Flossenwurzel ist schwarz, die Flossen mondförmig und die erste Rückenflosse steht weit voran. Dieser Fisch erreicht eine bedeutende Größe, wird aber selten gefangen. Fleisch und Haut werden auf gleiche Weise benützt, wie die der beiden vorhergehenden Haie.

14. *Squalus glaucus.* Blauer Hai. Canizza.*)

Er soll 10 — 15′ lang werden, kommt aber meistens kleiner auf unsern Markt. Er ist glatt und schieferblau, hat sehr lange und spitzige Brustflossen; die Rückenflossen stehen weit voran. Die Zähne stehen in vier Reihen; die Stirnlöcher fehlen. Er macht besonders Jagd auf Thunfische und fällt sogar Menschen an. Das Fleisch dieses Hais ist noch schlechter, als das der übrigen.

15. *Squalus galeus.* Hundshai, Meersau. Can'da denti.

Er erreicht bisweilen ein Gewicht von 100 Pfunden; kommt aber bei weitem kleiner auf den Markt. Von Farbe ist er aschgrau; seine Zähne sind lanzenförmig. Er ist sehr gefräßig. Das Fleisch ist schlecht; die Haut dient zum Poliren.

16. *Squalus Carcharias.* Gemeiner Hai, Menschenhai. Canizza.

Dem vorigen sehr ähnlich, nur von lichterer Farbe; bedeutend größer, denn er soll ein Gewicht von 6 Centnern erreichen und Badenden sehr gefährlich werden. Von Fleisch und Haut gilt dasselbe, wie bei den vorher angeführten.

17. *Squalus mustelus.* Glatthai. Pesce can, Can bianco, Cagnetto.

Hat viele Aehnlichkeit mit dem Hundshai, nur hat er keine Schneide-, sondern Körnerzähne, die in mehreren Reihen neben einander stehen. Der Rücken ist grau; der Bauch weiß. Die Bauchflossen stehen weit hinten, die Brustflossen tief unten, die Steißflosse ist klein. Der Mund steht unter der Schnauze und hat die Gestalt eines Winkelbackens. Die Stirnlöcher sind klein, die Nasenlöcher dagegen groß. Das Fleisch ist von schlechtem Geschmack und unverdaulich.

*) Unsere Fischer nennen übrigens alle größern Haie Canizza, weil sie fälschlich glauben, daß es Hai-Weibchen seyn, die außer Verhältniß zu den Männchen groß und gefräßig würden.

18. *Squalus albomaculatus.* Weißgefleckter Hai. Cagnello.

Dem vorigen so ähnlich, daß er wohl nur eine Spielart desselben seyn mag; er unterscheidet sich von demselben blos durch eine Menge weißer Punkte, von welchen die untersten in einer geraden Linie liegen. Die Haut ist aufwärts gestrichen etwas rauh.

19. *Squalus acanthias.* Dornhai. Asiar.

Er ist fast walzenförmig; wird bis 9′ lang und 8″ dick. Besonders kenntlich durch einen starken Stachel an jeder Rückenflosse, er hat außerdem 2 Brustflossen, 2 Bauchflossen und eine Schwanzflosse; die Steißflosse fehlt ihm. Die Schnauze ist spitz, der Mund unter der Schnauze ist mit scharfen schrotsägeförmigen Zähnen bewaffnet; die Nasenlöcher stehen vor dem Munde und hinter demselben auf jeder Seite 5 Kiemenlöcher; die Augen stehen seitlich; hinter denselben befinden sich Stirnlöcher. Der Rücken ist lichtgrau mit runden weißen Flecken; der Bauch ist weiß. Sein Fleisch wird mehr geschätzt, als das der übrigen Haie, da es weniger thranig riecht; im Januar, Februar, Oktober und November ist es am beliebtesten; man verspeiset es in Brühen, gesotten, gebacken oder gebraten. Die Haut ist zwar rauh, aber doch weniger verwendbar, als die anderer Haifische. Die Fischer fürchten ihn, weil er mit seinen scharfen Zähnen ihre Netze zerreißt und die gefangenen Fische raubt; auch lauert er auf geangelte Fische, die er sammt der Angel verschluckt und hierauf die Schnur abbeißt.

20. *Squalus squatina.* Engelhai. Squaena.

Breiter niedergedrückter Leib. In andern Meeren soll er bedeutend größer werden; bei uns erreicht er nur ein Gewicht von 20 bis 30 Pfunden. Der Mund ist weit vorn an der Schnauze, die Augen oben, mit Stirnlöchern dahinter. Der Name dieses Fisches kommt von den flügel-

förmigen Brustflossen; die Bauchflossen sind ebenfalls breit, die Rückenflossen dagegen klein; die Steißflosse mangelt. Der Rücken ist grüngrau; der Bauch weiß. Die Haut ist sehr rauh und wird von Drechslern und Tischlern zum Abschleifen ihrer Waaren verwendet; die Turken verstehen daraus den schönsten Chagrin zu verfertigen. Das Fleisch wird pfundweise ausgebauen, ist etwas besser als das vom Hundshai, wird von ärmeren Leuten auf dem Roste mit Oehl gebraten und mit Fenchel bestreut, um ihm den widrigen Geruch zu benehmen; man verspeiset es auch in Zwiebelbrühen. Der Engelhai wird zwar das ganze Jahr hindurch gefangen, doch am häufigsten im Juli; er hält sich meist auf dem Grunde der See auf und nährt sich von Flundern (Passere) und andern Meerbutten.

Acipenser. Stör.

Diese Fische sind schon von regelmäßigerer Gestalt, als die Haie; und durch Nagelschuppen auf dem Rücken und den Seiten, so wie durch einen gepanzerten Kopf ausgezeichnet. Die Schnauze ist spitz und mit 4 Bartfäden versehen; der Mund ist zahnlos. Die Augen stehen an den Seiten; die Nasenlöcher liegen gleich davor; hinter den Augen befinden sich Stirnlöcher. Der Schwanz ist kurz. Sie haben eine große Schwimmblase und kleine, rogenartige Eier.

21. *Acipenser sturio.* Gemeiner Stör. Sturione, jung heißt er Sporzella.

Langgestreckter, fünfkantiger Knorpelfisch, welcher bei uns selten die ihm sonst gewöhnliche Mannslänge erreicht. Die Rückenflosse steht weit hinten; die Brustflossen sind tief unter der Leibesmitte; die Bauchflossen weit hinten; die Steißflosse ist klein; der obere Lappen der Schwanzflosse ist bedeutend größer, als der untere; sämmtliche Flossen sind Hautflossen. Der Kopf endigt mit einer sehr spitzen Schnauze, unter der sich das runde, zahnlose Maul

und vier Bartfäden befinden. Die Lippen sind mit einem Knorpel wie eingefaßt und lassen sich etwas vorschieben. Die Zunge ist dick und groß. Die Augen sind ziemlich seitlich. Auf dem Rücken läuft eine Reihe starker, gegen hinten gekrümmter Nagel-Schuppen, eine eben solche Reihe etwas kleinerer Nägel an jeder Seite und eine an jedem Bauchrande, wodurch der Fisch die oben erwähnte fünfkantige Gestalt erhält. Der Rücken ist graublau; der Bauch weiß. Er lebt hauptsächlich von Fischen, doch wühlt er mit seiner spitzigen Schnauze auch nach Insekten-Larven im Schlamme. Der wichtigste Störfang findet in der Wolga Statt. Sein Rogen liefert den bekannten Caviar, so wie seine Schwimmblase den Fischleim (Hausenblase). Das Fleisch ist fett und schmackhaft, obschon etwas schwer verdaulich; am beliebtesten ist es gesotten. Am besten ist er im Februar, April und Mai.

22. *Acipenser Naccarii.* Naccaris Stör. Coppèse.

Dieser Fisch ist dem Hausen so ähnlich, das er lange Zeit mit demselben verwechselt wurde. Er erreicht nur die mäßige Größe von 5′ während der eigentliche Hausen bis 24′ lang wird. Bei jungen Fischen ist die Schnauze dreieckig, die Bartfäden stehen dem Munde näher, als der Schnauzenspitze und die Rückenschilder berühren sich; bei alten Fischen ist die Schnauze pyramidenförmig und viel stumpfer, die Bartfäden der Schnauzenspitze näher, als dem Munde und die Rückenschilder stehen etwas von einander ab. Die Seitenschilder sind rautenförmig und der ganze Fisch erscheint weniger kantig, als der gemeine Stör. Der Rücken ist grüngrau mit weißen Punkten, die Seiten bleicher, der Bauch röthlichweiß, die Iris ist gelb und die Flossen röthlich, während beim eigentlichen Hausen der Rücken viel dunkler, der Bauch gelb und die Flossen grau sind. Naccaris Stör geht zur Laichzeit den Po und die andern

Flüsse unseres Golfs aufwärts und wird vom Isonzo zuweilen nach Triest gebracht. Sein Fleisch wird eben so zubereitet wie das des gemeinen Störs, ist aber weniger schmackhaft, im April und Dezember soll es am besten seyn.

---

b. Weitmäuler.

Welsartige Fische. Keulenförmige Knochenfische ohne Schuppen, bisweilen gepanzert mit großem niedergedrücktem Kopfe und einem gezahnten Quermaul vorn daran, die Augen oben darauf und meistens allerlei Bartfäden; vor der Rücken- oder Brustflosse gewöhnlich ein Stachel. Ihre Gestalt mahnt auffallend an die Kaulquappen.

Lophius. Froschfisch.

Hat ein halbknorpeliges Skelett, schuppenlose Haut, sehr dicken Kopf und Leib und einen dünnen, kurzen Schwanz. Das quere Maul vorn am Kopfe ist voll starker, spitziger Zähne; diese Fische haben Bärtel am Unterkiefer und bewegliche Strahlen auf dem Scheitel.

23. *Lophius piscatorius.* Gemeiner Froschfisch, Froschteufel. Rospo di fango, Diavolo di mar'.

Wird 2 bis 3′ lang und bis 25 Pfunde schwer, doch kommt er äußerst selten in dieser Größe auf unsern Markt. Kopf und Rumpf sind im Verhältniß zum Schwanze äußerst groß. Der Unterkiefer hat zwei, der Oberkiefer drei Reihen spitziger, rückwärts gebogener Zähne, auch Zunge und Gaumen sind mit Zähnen bewaffnet. Oben vor den Augen stehen zwei hornige Fäden, von mehreren Zollen Länge, welche er, wie Würmer spielen läßt, während er im Schlamme auf Beute lauert. Er ist ein arger Raubfisch, wird das ganze Jahr gefangen und ist jederzeit zum Verspeisen tauglich. In Brühen gesotten schmeckt er am besten, denn diese werden durch ihn sehr schmackhaft, während sein Fleisch im Kochen schwindet.

Uranoscopus. Sternseher.

Sind keulenförmig mit großem, flachem und gepanzertem Kopfe, das quere Maul nach oben, mit Hechelzähnen; die Augen stehen auf der Stirn. Der Vorderdeckel gezähnt und ein Stachel auf der Schulter. Der Schwanz ist halb so lang als der Leib. Innerhalb der Unterlippe ist eine Haut, die in einen wurmähnlichen Faden endigt, der sich bei geöffnetem Munde herausschlägt. Die Schwimmblase fehlt.

24. *Uranoscopus scaber.* Gemeiner Sternseher Bocca in cao. (Bocca in capo.)

Wird 8 bis 10″ lang und 2″ dick; der Kopf ist rauh, der Leib glatt. Er hat ein Bärtel am Unterkiefer; auf dem Rücken ist er grünlichbraun, auf dem Bauche weißlich. Der Kopf ist mit einer Art Knochenschild bedeckt, der oben mit zwei, unten mit drei Stacheln endigt. Er hält sich gewöhnlich zwischen Seegras im Schlamme auf und lauert auf die über ihn hinschwimmenden Fische. Man fängt ihn zu jeder Jahreszeit; sein Fleisch ist schmackhaft, besonders in Zwiebelbrühen.

Trachinus. Queisen.

Lange seitlich zusammengedrückte, fast messerförmige Fische; der Schwanz ist bei weitem länger als der Rumpf. Die Augen stehen zwar seitlich, aber hoch oben am Kopfe; der Kiemendeckel ist stachlig; die Schnauze abgerundet, der Mund schief nach oben gerichtet und mit Bürstenzähnen versehen. Er hat eine kleine, nur aus wenigen Stachelstrahlen bestehende vordere und eine sehr lange hintere Rückenflosse; die Brustflossen sind breit; die Bauchflossen stehen vor den Brustflossen.

25. *Trachinus draco.* Gemeine Queisen, Petermännchen. Ragno.

Genau von der eben beschriebenen Gestalt, 1′ lang und 2″ breit. Von den zwei Rückenflossen hat die vordere

fünf scharfe Stacheln, die bei den Fischern als giftig verschrien sind, und daher vor dem Verkaufe abgeschnitten werden; ein sechster Stachelstrahl ist so klein, daß er kaum bemerkt wird; die Schwanzflosse ist wenig ausgeschnitten und schwarz gesäumt; die röthlichen Bauchflossen stehen unter den Brustflossen. Die kleinen, hoch am Kopfe liegenden Augen haben eine orangegelbe Iris. Der Rücken ist rothbraun mit vielen schiefen dunklern Querstreifen nebst gelben und blauen Flecken; der Bauch ist weiß. Er hält sich gewöhnlich zwischen Seegewächsen auf und wird zu jeder Jahreszeit gefangen. Man schätzt sein Fleisch, besonders in Brühen; auch speiset man ihn auf dem Rost gebraten und mit Oehl bestrichen, doch trocknet er auf diese Weise zubereitet, zu sehr aus.

26. *Trachinus araneus.* Mittelländische Queisen, Mittelländisches Petermännchen. Ragno pagano.

Der eben beschriebenen gemeinen Queisen sehr ähnlich, nur wird die mittelländische größer und bis 4 Pfund schwer; der Rücken ist gebogen und mit ringförmigen Flecken geziert. Die Schwanzflosse ist dunkler; die Steißflosse nett gefaltet und ausgerandet. Die Stacheln der vordern Rückenflosse sind noch mehr gefürchtet, als die der gemeinen Queisen. Die kleinen Augen haben eine gelbe Iris. In der Küche wird dieser Fisch dem vorhergehenden gleich behandelt; sein Fleisch soll noch etwas besser seyn.

c. Engmäuler.

Die Schnauze unbeweglich, vorn an derselben ein unverhältnißmäßig kleines, meist zahnloses Maul.

Syngnathus. Nadelfisch.

Der Kopf ist in eine lange dünne Röhre ausgedehnt, der Leib vielkantig und sehr gestreckt, fast einer Schnur

ähnlich. Die Nasenlöcher stehen nahe an den Augen, die Kiemenlöcher nahe am Nacken; die Bauchflossen fehlen, oft auch die Brust- und Schwanzflossen. Unten am Leibe befindet sich eine Art Furche mit Hauträndern, in welche beim Laichen die Eier kommen, wo sie bis zum Ausschlüpfen der Jungen bleiben.

27. *Syngnathus typhle.* **Gemeiner Nadelfisch.** Angusigola falsa, Ago di mar'.

Hat ganz die so eben angegebene Gestalt, wird über 1′ lang und nahe Fingers dick, der Leib ist sechs-, der Schwanz ist vierkantig. Die Rücken- und die fächerförmig ausgeschnittenen Schwanzflossen ausgenommen sind alle andern Flossen sehr klein, die Bauchflossen fehlen gänzlich. Der Kopf läuft in eine lange, seitlich gepreßte Röhre aus; die Augen haben eine gelbe Iris. Der Rücken ist graubraun; die Seiten gelb mit schwarzen Flecken; der Bauch gelb. Da dieser Fisch fast gänzlich fleischlos ist, so wird er nicht verspeiset.

28. *Syngnathus Agassizii.* **Agaßiz's Nadelfisch.** Angusigola falsa, Ago di mar'.

Viel kleiner als der eben beschriebene, nämlich nur 5″ lang und von der Dicke einer Rabenfeder; die Kanten weniger markirt; der Kopf oder vielmehr das Maul viel kürzer und weniger zusammengedrückt. Die Farbe ist ein ziemlich lichtes Grüngrau. Die Brustflossen sind sehr klein, die Schwanzflosse abgerundet.

29. *Syngnathus rotundatus.* **Abgerundeter Nadelfisch.** Angusigola falsa, Ago di mar'.

Kleiner als S. typhle aber größer als S. Agassizii, 8″ lang und von der Dicke eines Gänsekiels. Die gepreßte Mundröhre sehr lang und ziemlich so breit, wie der Kopf selbst. Die Kanten sind viel weniger deutlich, besonders die Seitenkanten, so daß der Rumpf mehr fünf- als sie

benkantig erscheint. Der Rücken und die Seiten sind braun mit dunkleren Flecken; der Bauch lichter. Die Flossen sind wie bei den vorhergehenden beschaffen.

30. *Syngnathus hippocampus.* Pferdeförmiger Nadelfisch. Cavallo marino.

Wird bis 6″ lang, der Rumpf bis ¾″ dick; letzterer ist siebenkantig und voll knorpeliger Erhöhungen, die in eine Art von Dornen auslaufen. Der Schwanz ist nur vierkantig und in der Dicke auffallend vom Rumpfe verschieden. Bei lebenden Exemplaren findet man die Leibesfarbe dunkelgrau, schwarzgetupfelt; bei todten ist sie gleichförmig braungrau*), überdieß krümmt sich nach dem Tode der Kopf und der Schwanz nach vorn gegen die Leibesmitte; durch diese Lage des Kopfs erhält das Thierchen Aehnlichkeit mit dem sogenannten Rössel im Schachspiel. Rücken-, Brust- und Afterflossen sind vorhanden, wiewohl letztere nur bei Weibchen. Die Schwanz- und Bauchflossen fehlen. Wegen seiner Fleischlosigkeit ist es in den Küchen nicht verwendbar; es soll aber in Dalmatien verbrannt und seine Asche gegen Milchverhärtungen aufgelegt werden.

Centriscus. Schnepfenfisch.

Mit Schuppen bedeckt, länglich und zusammengedrückt, mit sehr scharfem Bauchrande und kurzem Schwanze; der Kiemenwalk ist weit, mit zwei bis drei Strahlen.

31. *Centriscus. scolopax.* Schnepfenfisch.

Ausgezeichnet durch eine röhrenförmige Schnauze, an deren Ende der kleine Mund befindlich ist. Ich sah diesen, übrigens seltenen Fisch nie über 4″ lang und 1½″ breit. Er hat zwei Rückenflossen, welche aber beide weit nach hinten sitzen. Der erste Stachelstrahl der ersten ist

*) Doch finden sich, wiewohl selten, auch Exemplare von sehr lichter Färbung.

viel länger als die übrigen und gezähnelt. Der Rücken ist röthlich, Seite und Bauch silberweiß, die Schuppen sind klein und rauh anzufühlen. Sein Fleisch soll zart seyn, doch da er, wie gesagt, sehr selten und überdieß klein ist, so findet er als Küchengegenstand wenig Beachtung.

Stromateus. Pampel, Deckfisch.

Diese Fische sind seitlich sehr plattgedrückt, von elliptischer, also ziemlich regelmäßiger Gestalt. Das Knochensystem halb knorpelig; sie sind Ohnflosser d. h. es fehlen ihnen die Bauchflossen. Ihr Kopf ist klein, eben so ihr unverschiebbarer Mund.

32. *Stromateus fiatola.* Gemeiner Deckfisch, Pampelfisch. Figo.

Breit elliptisch; spannelang und ungefähr halb so breit. Die Rückenflosse hat einige wenige Stachelstrahlen, die aber im dicken Hautrande verborgen liegen; Bauchflossen fehlen; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten; sämmtliche Flossen fühlen sich dicklich an. Kopf und Mund klein. Zähne fast nur mikroscopisch bemerkbar. Der Rücken ist blaugrau, die Seiten blaulichweiß und silberglänzend mit goldglänzenden Flecken, die aber nach dem Tode dunkel werden, den Glanz verlieren und wenig von der Farbenpracht erkennen lassen, die von einigen Naturforschern so sehr gerühmt wird; die Schuppen sind sehr klein. Man will bemerkt haben, daß diese Fische sich gerne in der Nähe der sogenannten Botta marina (Qualle, Meduse) aufhalten. Man fängt sie zu jeder Jahreszeit, doch erscheinen sie nicht häufig auf unserm Markte. Ihr Fleisch, anderwärts geschätzt, ist es bei uns nicht; man genießt sie meist heiß abgesotten.

II. Ordnung,

Stummelflosser. Nackte oder gepanzerte Fische, welchen die Bauchflossen entweder ganz fehlen (Ohnflosser) oder vor den Brustflossen sitzen (Halsflosser) oder endlich unter den Brustflossen stehen, (Brustflosser). Sie sind von langer, walziger oder bandartiger Gestalt.

a. Langfische,

Ohnflosser. Leib schlangenförmig, nackt, ohne, oder mit sehr verkümmerten Halsflossen.

Muraena. Eigentlicher Aal.

Mit walzigem Leibe, langen aber kurzstrahligen Flossen, niedergedrücktem Kopfe, spaltförmigen Kiemenlöchern fast hinter den Brustflossen. Der Schwanz ist meist länger als der Rumpf; Nasenlöcher dicht vor den Augen.

33. *Muraena anguilla.* Flußaal. Bisatto, Anguilla, jung Buraletto.

Schlangenähnlich, sehr schleimig, höchstens 4′ lang, 4″ dick und 18 ℔ schwer. Die Rückenflosse beginnt nahe am Nacken und läuft mit der Schwanz- und Steißflosse zusammen. Die Brustflossen sind klein; der Rücken ist olivengrün, die Seiten goldgelb, auch weiß. Die Iris gelb. Der Aal erscheint zahn- und schuppenlos, doch hat er kleine Zähne und die kleinen Schuppen werden bemerkbar, wenn die Haut getrocknet ist. Ihr Leben ist äußerst zäh und man hat in den Küchen Noth sie zu tödten. Sie ertragen einen Wechsel ihres Aufenthaltes, wie kein anderer Fisch, denn sie leben in salzigem und süßem Wasser und können beide längere Zeit entbehren. Sie scheinen Winterschlaf zu haben und sind zu dieser Jahreszeit d. i. im Januar, November und Dezember am besten. Bei Tage verkriechen sie sich im Schlamme und gehen Nachts nach Nahrung aus. Wenn das Fleisch nicht zu fett ist, so ist es sehr schmackhaft. Man brät sie an Spießen zwischen Lorbeer-

blätter gesteckt; bereitet sie in Zwiebelbrühe und räuchert sie bisweilen. Im päpstlichen Gebiethe zu Comachio sind sie besonders häufig.

34. *Muraena conger.* **Meeraal.** Grongo.

Viel größer als der vorige, gemeiniglich 5′ bis 6′ lang und über armsdick. Der Unterkiefer ist kürzer. Die Rückenflosse ist schwarz gesäumt und fängt schon ober den Brustflossen an. Die Seitenlinie ist weiß getüpfelt; die Iris des Auges ist silberweiß, der Rücken grau, das Maul ist weit und mit großen spitzen Zähnen besetzt. Man fängt sie vom Dezember bis März. Sein Fleisch wird geschätzt und dem des Flußaals vorgezogen, übrigens eben so zubereitet.

Ophidium. Schlangenfische.

Haben ebenfalls einen glatten, langen, aber etwas seitlich gepreßten Leib mit kaum merklichen Schuppen, eine lange Rückenflosse, welche mit der Schwanz- und Steißflosse verwachsen ist. Der Schwanz ist etwas kürzer, als der Leib. Die scheinbaren Bärtel am Kinn sind eigentlich so weit vorgerückte Halsflossen, die nur aus zwei Strahlen bestehen. Hierin und im übrigen Bau ihres Körpers ähneln sie der sogenannten Aalmutter. Die Augen sind hoch oben, die Lebensart ist die der Aale.

35. *Ophidium barbatum.* **Bartmännchen.** Galliotto, Galera.

Wird ungefähr 10″ lang und 1″ breit. Die oben erwähnten zweistrahligen Halsflossen oder sogenannten Bärtel sind 1″ lang. Der Oberkiefer ist etwas länger; die Zähne sind klein. Die Färbung ist fahlröthlich; die Steuerflossen schwarz gesäumt. Die Seitenlinie ist sehr nahe am Rücken, unter derselben oft, besonders bei frischen Exemplaren ein breites, geripptes goldglänzendes Längsband; auch sind dann die Vorderkiemendeckel wie mit Gold be-

legt. Es wird am häufigsten im Mai gefangen. Sein Fleisch ist nicht besonders und wird von ärmern Leuten in Oehl gebacken.

Cepola. Bandfische.

Gleichen einem Bande, sind glatt, mit sehr kleinen Schuppen. Die Rücken- und Steißflosse ist lang; die Halsflossen klein. Der Kopf ist sehr kurz mit großen Augen und schiefem Maul. Der Unterkiefer hat zwei Reihen Zähne. Der Schwanz ist länger als der Leib.

36. *Cepola rubescens.* (*C. taenia*) Gemeiner Bandfisch. Pesce spada.

Sehr lang gestreckt, indem seine Länge 1½', seine Breite aber dann nur ⅜" beträgt. Der Kopf ist am breitesten, gegen den Schwanz wird der Leib immer schmäler, bis er mit der Schwanzflosse in einer völligen Spitze endigt. Der Leib ist rosenroth; die mit einander zusammenhängenden Rücken-, Schwanz- und Steißflossen gelb, die erste und letzte roth gesäumt. Das Auge ist groß und rubinroth. Die Zähne sind fein und spitz. Dieser Fisch wird das ganze Jahr hindurch gefangen, doch wenig geschätzt, da er sehr wenig Fleisch hat.

Regalecus. (*Hex halecum. Trachypterus.*) Senfenfische.

Sind äußerst schöne, wie mit Silberblättchen belegte Fische, schwertförmig, der Schwanz halb so lang, als der Leib; sie haben eine lange Rückenflosse mit vorragenden Strahlen, aber sonderbarer Weise keine Steißflosse; Dornen an der Seitenlinie, eine Reihe kleiner Zähne in den Kiefern; sechs Kiemenstrahlen.

37. *Regalecus taenia.* Gemeiner Sensenfisch. Spada argentina, Falce.

Band- oder schwertförmiger, also seitlich sehr plattgedrückter Fisch, bei einer Länge von 3' hat er eine Breite

von 5″ die aber von der Mitte an schnell abnimmt und in einen spitzen Schwanz endigt. Die Rückenflosse beginnt sogleich am Nacken und geht nahe bis zum Schwanzende, sie zählt 172 bis 175 Strahlen, die eben nicht sehr steif sind; die Brustflossen sind kurz und enthalten 9 Strahlen. Die Bauchflossen und die Steißflosse fehlen. Die Schwanzflosse ist nach oben gerichtet und hat sieben harte Strahlen, wovon derjenige, welcher dem Schwanzende zu nächst steht am längsten ist, zugleich sind diese Strahlen mit langern Hautfasern versehen. Der Kopf ist am Scheitel abschüssig; der Mund etwas nach aufwärts gerichtet und sehr vorschiebbar; geschieht dieß, so bildet der Scheitel eine Art Furche. Am Ober- und Unterkiefer ziemlich große, aber nicht dicht stehende Zähne. Kiemenstrahlen sind 6. Die Augen sind sehr groß (bei dem, dieser Beschreibung zu Grunde liegenden Exemplare sind sie größer, als ein Zwanzigkreuzer Stück) und gelb mit schwarzer Pupille; sie liegen in der Form von Damenbrett-Steinen hoch am Kopf. Der ganze Fisch ist mit so äußerst feinen und leicht abgehenden Silber-Schuppen bedeckt, daß jedes Berühren seines Leibes, am Finger Flecken, wie von Oelfarbe zurücklaßt. Der ganze Leib des Fisches ist von schönstem Silberglanze, nur zeigt sich auf jeder Seite über der Seitenlinie ein tief schwarzer, runder Fleck und etwas weiter nach hinten ein ähnlicher zweiter, aber viel blässer; auch der Scheitel ist schwarz. Die Rücken- und Schwanzflosse sind blutroth; die Brustflossen viel blässer. Die Seitenlinie ist besonders am Schwanze, mit niedrigen Dornen besetzt. Der Bauch und untere Theil des Schwanzes zeigen eine Menge rauher Erhabenheiten.

e. Walzenfische, Knappen.

Halsflosser (d. i. Fische, deren Bauchflossen vor den Brustflossen stehen) mit stumpfen Kiemendeckeln und weichen Kiemenstrahlen.

Blennius. Schleimfische.

Diese Fische haben einen dicken, stumpfen Kopf mit kleinen Zähnen; einen sehr schleimigen, etwas zusammengedrückten Leib. Sie können eine Zeit lang in der Luft leben und nähren sich von Würmern, Krebschen u. d. gl.

38. *Blennius gattorugine.* Gestreifter Schleimfisch. Gattorusola, Strega.

Sehr schleimig, ohne bemerkbare Schuppen; wird nur einige Zoll lang; der Kopf ist groß, der Leib gegen den Schwanz zu immer dünner. Die Rückenflosse geht vom Nacken bis zur Schwanzflosse; die ziemlich breiten Brustflossen stehen tief unten; die nur zweistrahligen Bauchflossen sind sehr klein und sitzen etwas vor den Brustflossen; die Steißflosse hat ziemlich starke, aber stumpfe Strahlen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Die Rücken- und Steißflosse ist gelblich mit dunkelbraunen Streifen, die von Punkten gebildet werden; die Schwanzflosse ist lichter von Farbe mit röthlichen Punkten. Der Leib ist braun mit dunkleren, breiten, ziemlich unregelmäßigen Querflecken. Die Augen stehen hoch auf dem Kopfe; man findet an denselben zwei Hautläppchen. Die Zähne sind scharf. Der Fisch bleibt bis 24 Stunden ohne Wasser lebendig. Er wird das ganze Jahr gefangen. Sein Fleisch schmeckt nicht schlecht, wenn es in feinem Oehle gebacken oder in Brühen verspeiset wird.

39. *Blennius ocellaris.* Geängelter Schleimfisch. Gattorusola d'aspreo, Gattorusola di mar'.

Wird 6 bis 8″ lang. Die Rückenflosse ist zweilappig und hat am vordern Lappen einen schwarzen Fleck mit

weißem und gelbem Ringe. Die Brustflossen sind groß und stehen unter der Leibesmitte. Die dunkeln Bauchflossen sind vor den Brustflossen; die Steißflosse ist schwarz gesäumt. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten und hat an der Wurzel gelbe Flecken. Der Kopf ist dick; über den Augen sind zwei gefranzte Anhängsel, zwischen denselben am Scheitel eine Furche; die Zähne sind ziemlich scharf, die letzten Zähne besonders groß, die Zunge dick und knorpelig. Die Hauptfärbung ist ein mattes Gelbbraun, über welches ohngefähr 4 graue, ziemlich breite Querstreifen gehen. Dieser Fisch war schon den Alten unter dem Namen Blennius bekannt. Er kommt meist im Oktober auf den Markt, wird aber wenig geachtet. Das Fleisch ist hart, unschmackhaft und wird daher sehr wohlfeil an Arme verkauft, die den Fisch mit Zwiebel- oder andern Brühen zubereiten.

40. *Blennius pholis.* Kleinster Schleimfisch, Meerlerche. Gattorusola senza cresta, Lampusa.

Er wird selten über 5″ lang. Die Hauptfarbe ist ein ziemlich dunkles Braungrün mit helleren und dunkleren Flecken marmorirt. Die Rückenflosse ist ausgeschnitten. Der dicke Kopf ist gegen die Schnauze abschüssig. Die Nasenlöcher sind gefranzt. Die Seitenlinie ist gebogen und etwas gespalten. In der Luft hält es dieser Fisch über 24 Stunden aus. Wird als Speise wenig geachtet und gleich dem vorhergehenden verspeiset.

41. *Blennius argentatus* (*Clinus argentatus*). Silberner Schleimfisch.

Seitlich gepreßtes Fischchen von 3″ Länge und ½″ Breite. Die Rückenflosse ist in zwei Lappen getheilt, wovon der erste ganz nahe am Kopfe, genau über dem Vorderkiemendeckel beginnt und 3 Strahlen hat; der zweite Lappen fängt über den Brustflossen an und ist so lang, daß er bis zur Schwanzflosse reicht. Die Brustflossen sind etwas unter der Leibesmitte und gelblich; die schwarz und

weißgescheckten Bauchflossen haben nur zwei Strahlen und stehen vor den Brustflossen; die Afterflosse hat zwei Stachelstrahlen, ist lang und gleicht der Rückenflosse in Gestalt und Farbe; beide sind fast durchscheinend mit äquidistanten, schwarzen Querstreifen gezeichnet. Die äußersten Strahlen der Schwanzflosse sind dunkel, die übrigen gelblich. Der Kopf ist weniger stumpf, wie bei den übrigen Schleimfischen; die Zähne stehen dichter, der Unterkiefer steht etwas vor, die Zunge ist frei. Die Hauptfärbung des Leibes ist dunkelolivengrün, an den Seiten, vorn gegen den Bauch zu, mit Silber-Punkten bestreut. Die Seitenlinie ist durch weiße Punkte kenntlich, über den Brustflossen ziemlich stark gebogen, sonst gerade. Schuppen sind mit bloßem Auge kaum bemerkbar. Als Speise ist er seiner geringen Größe und seltenen Vorkommens wegen nicht beachtet.

Gadus. Trüsche.

Sind walzige, doch seitlich etwas zusammengedrückte Fische mit sehr dünnen und weichen Schuppen, nacktem Kopfe, meist Bärteln an den Lippen. Die Halsflossen sind zugespitzt. Die Zähne sind klein und raspelartig. Rücken- und Steißflosse meist in zwei oder drei Theile getheilt. Der Schwanz beträgt ohngefähr die Hälfte der ganzen Körperlänge. Diese Geschlechter sind äußerst zahlreich, werden, besonders in nördlichen Meeren, zu vielen Tausenden, manche zu Millionen gefangen und getrocknet, geräuchert oder eingesalzen in die Welt versandt.

42. *Gadus mustela* oder *Gadus tricirratus.* Meertrüsche. Sorcio.

Von der eben beschriebenen Gestalt, d. h. walzig, doch etwas zusammengedrückt. Wird 1′ lang und 2″ breit. Die vordere Rückenflosse ist klein mit äußerst feinen Stacheln. Die zweite Rückenflosse ist lang und reicht bis zur

Schwanzflosse; diese Rücken- und die Steißflosse sind dunkel gesäumt; die Brustflossen stehen über der Leibesmitte und über den Bauchflossen. Brust- und Bauchflossen sind klein; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Die Hauptfarbe ist ein ziemlich dunkles Braungelb mit schwarzen Tupfen; bisweilen finden sich längs der gebogenen Seitenlinie weiße Punkte. Am Oberkiefer sind zwei, am Unterkiefer ein Bärtel. Die Zähne bilden nur eine Reihe. Ihre Nahrung besteht in Muscheln und Krebsen. Sie werden das ganze Jahr hindurch gefangen, aber nicht sehr geachtet, obschon ihr Fleisch nicht schlecht ist.

43. *Gadus minutus.* Zwergdorsch Pesce mollo.

Wird in der Regel kaum 8″ lang, erreicht aber doch bisweilen eine bedeutendere Größe und das Gewicht von 2 Pfunden. Die Bauchflossen stehen etwas vor den Brustflossen, letztere sind sehr klein; drei Rücken- und zwei Steißflossen; die Schwanzflosse ist wenig ausgeschnitten; die Verbindungshaut der Flossenstrahlen ist ziemlich derb. Die Seitenlinie nahe am Rücken und wenig markirt. Der Leib fast durchscheinend; der Kopf ist zugespitzt; die Zunge fleischig, die spitzigen und ziemlich großen Zähne stehen in einer Reihe. Am Unterkiefer findet sich kein Bärtel, wodurch er leicht von dem *Gadus barbatus* unterschieden wird, da beide auf unserm Markte unter einander gemischt feil geboten werden. Der Schwanz beträgt etwas mehr als die Hälfte der Körperlänge. Der Zwergdorsch wird gebacken oder gesotten verspeiset; am besten schmeckt er auf dem Roste gebraten, doch vorher mit Mehl bestreut und mit feinem Oehle bestrichen. Im Oktober sind diese Fische am schmackhaftesten.

44. *Gadus barbatus.* Steinbolk. Mormoro.

Dem Zwergdorsch sehr ähnlich, doch ist er etwas breiter und kürzer und hat am Unterkiefer ein Bärtel; übrigens hat er drei Rückenflossen, zwei Steißflossen, die

Schwanzflosse wenig ausgeschnitten wie der Zwergdorsch und ist demselben in Färbung, Gestalt und Verwendung in der Küche so ähnlich, daß beide Fisch-Species unter einander gemengt auf den Markt kommen. Die Seitenlinie ist etwas gebogen aber wenig bemerkbar. Die Zähne stehen zwar ebenfalls nur in einer Reihe, sind aber kleiner, als beim Zwergdorsch.

45. *Gadus merlucius.* Mittelländischer Stockfisch. Asinello, Merluzzo, Lovo.

Wird 2′ lang und 4″ dick. Er hat zwei Rückenflossen und eine Steißflosse; die Bauchflossen vor den Brustflossen. Der Rücken ist perlgrau, der Bauch silberglänzend. Der Unterkiefer ist etwas länger als der obere; der Mund ist weit; die Zähne stehen darin in zwei Reihen. Die Schuppen sind klein; die Seitenlinie sehr markirt. Er findet sich ziemlich häufig um Europa und ist ein gefräßiger Raubfisch. Sein Aufenthalt ist meist im offnen Meere. Er wird zu jeder Jahreszeit gefangen, ist aber vom November bis März am besten. An Orten, wo sie sehr häufig gefangen werden dorrt man sie an der Luft und sie kommen dann dem getrockneten Cabeljau an Geschmack sehr nahe. Frisch verzehrt sind sie am besten gebacken oder blos gesotten; doch speiset man sie, besonders in Fiume, wo sie häufiger sind, meist in der Fischbrühe, dem sogenannten Brodetto.

Lepadogaster. Bauchschild.

Kleine Fische. Die breiten Brustflossen steigen an der Bauchseite herab, biegen sich nach vorn gegen die Kehle, vereinigen sich daselbst durch eine Querhaut und formen dadurch eine Art Scheibe. Weiter nach hinten bilden die Bauchflossen eine zweite Scheibe. Der Körper ist glatt und ohne Schuppen, der Kopf breit und niedergedrückt, die Schnauze vorstehend und vorschiebbar, die Kiemenspalte klein. Eine

Rückenflosse und eine Afterflosse. Die Schwimmblase fehlt. Der Aufenthalt dieser Fische sind felsige Meerufer, wo sie sich mittelst ihrer Kiemen an Steine festsaugen, aber hurtig herumschwimmen, wenn sie aufgestört werden.

46. *Lepadogaster ruber.**) Rothes Bauchschild. Tacca-sasso, fälschlich mangia pegola.

Der Kopf ist ziemlich groß und niedergedrückt; der Schwanz etwas seitlich gepreßt. Das Fischchen ist nahe $2\frac{1}{2}$" lang und $\frac{1}{4}$" dick. Die Rückenflosse steht ziemlich weit hinten und hat 16 weiche Strahlen, die über die Verbindungshaut etwas hervorragen; dasselbe gilt von der 9 strahligen Steißflosse; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten; die Brustflossen sitzen tief unter der Leibesmitte und sind mit einander so verwachsen, daß sie die Bauchflossen von der Kehle her umfassen. Da die Strahlen, welche die Verbindung der Brustflossen bewerkstelligen eine Art Absatz bilden, so sehen sie auf den ersten Blick, wie ein zweites Paar zusammengewachsener Bauchflossen aus. Die wirklichen Bauchflossen sind ebenfalls vereinigt und bilden eine kleine Scheibe. Die Schnauze ist vorgestreckt und vorn abgerundet. Der Mund ist weit, mit spitzen, kleinen Zähnen bewaffnet. An den ziemlich großen Augen gibt es keinerlei Hautfranzen. Die Kiemenlöcher öffnen sich nahe vor den Brustflossen. Das ganze Fischchen ist hochroth, auf dem Rücken dunkler, auf dem Bauche blasser, hie und da mit dunkelrothen Punkten. Die Rücken-, Steiß- und Schwanzflosse sind roth punktirt. Brust- und Bauchflossen weiß. Da es selten und klein ist, so wird es in der Küche nicht beachtet.

47. *Lepadogaster defontanii.* Defontains Bauchschild. Tacca-sasso.

Dem vorigen sehr ähnlich nur mit spitzerer und kürzerer Schnauze und viel kürzerer Rücken- und Afterflosse,

*) Von *L. defontanii* unterscheidet er sich vorzüglich durch längere Rücken- und Steißflossen; von *L. cornubicus* durch Abwesenheit von Hautfranzen und von *L. Jusieuii* durch Farbe und Gestalt.

da jede derselben nur circa 5 Strahlen zählt. Die Färbung ist mehr bräunlich oder blaulich-roth und durch einen runden, rothen, weißgesäumten Flecken ausgezeichnet, der sich nahe hinter jeder Brustflosse befindet; kleinere ähnliche Flecken, die gegen den Schwanz zu streifenähnlich werden, bedecken die Seiten.

Pleuronectes. Schollen.

Diese Fische sind sehr dünnschuppig; ihr Körper ist tafelförmig zusammengedrückt, sonst von elliptischer Form; die eine Seite ist weiß und liegt beim Schwimmen nach unten, die andere ist dunkelgefärbt, enthält beide Augen und ist oft rauh. Die glatten nennt man vorzugsweise Schollen, die rauhen dagegen Butten. Der Mund ist bei den meisten klein; die Zähne ebenfalls. Die Schwimmblase fehlt. Steiß- und Rückenflosse sind sehr lang. Die Verschiebung des Knochensystems, wodurch bei diesen Thieren die Augen auf eine Seite zu liegen kommen ist sehr merkwürdig und fast einzig in ihrer Art im Thierreiche. Obschon sie in der Ost- und Nordsee viel häufiger sind, so kommen sie doch bei uns ebenfalls nicht selten vor und werden wegen ihres zarten, wohlschmeckenden Fleisches sehr geschätzt.

48. *Pleuronectes solea.* Zungenscholle. Skoja.

Von der Gestalt einer Zunge oder einer Sohle. Sie wird 1′ lang und 4″ breit und wiegt dann ungefähr 1 Pfund; doch erreicht sie bisweilen auch eine bedeutendere Größe. Die Rückenflosse fängt nahe am Munde an und läuft bis zur Schwanzflosse. Die Steißflosse ist ebenfalls lang. Von der Brust- und Bauchflosse ist je eine weiß, die andere braun; nur ist zu bemerken, daß die braune Brustflosse meistens einen tief schwarzen Fleck hat. Die Schuppen sind ziemlich groß und machen die dunkle Seite des Fisches rauh anzufühlen. Der Oberkiefer ist vorstehend, der

Mund nach unten gedrängt; die Augen stehen auf der rechten Seite, die lichtbraun von Farbe ist. Das zarte Fleisch geht leicht in Fäulniß über. Der Varietät Sloja gentile fehlt der schwarze Fleck auf der Brustflosse, dagegen ist ihre Färbung im allgemeinen dunkler und weniger gleichförmig. Man fängt sie vorzüglich im Dezember, Januar und Februar, doch fehlen sie auch in den übrigen Monaten selten auf dem Fischmarkte. Man verspeiset sie in feinem Oehle gebacken oder gesotten, doch ist die erste Bereitungsart beliebter.

49. *Pleuronectes rhombus.* Glattbutte. Suazo.

Ein eben so plattgedrückter Seitenschwimmer, wie die Zungenscholle, nur ist er bei weitem breiter und rautenförmiger. In der Nordsee erreicht er eine viel ansehnlichere Größe, als bei uns, denn hier wird er selten über 18″ lang, 10″ breit und zwei Pfund schwer. Die Rückenflosse fängt gleich am Munde an und geht bis zur Schwanzflosse; auch die Steißflosse ist sehr lang. Die Brust- und Bauchflossen theilen die Farbe der Fischseite, auf der sie sich befinden. Das Maul ist weit; die Augen liegen auf der linken Seite und haben zwischen sich eine Art Leiste. Die Seitenlinie macht nahe am Kopfe eine starke Krümmung, läuft aber dann gerade aus. Die dunkle Seite ist bei den meisten ziemlich gleichförmig braun; bei manchen Exemplaren, besonders jungen, ist sie gelblichweiß gefleckt oder marmorirt. Da diese Scholle weit in den Strömen aufwärts geht, so heißt sie in Nord-Deutschland auch Strom- oder Elb-Butte. Man fängt sie, indem man über die Sandbänke, worin sie halb verborgen liegen, leise hinfährt und sie mit Fischgabeln herausticht. Ihr Fleisch steht dem der Zungenscholle wenig nach und wird eben so zugerichtet; am häufigsten und besten ist sie im November.

50. *Pleuronectes maximus.* Stein- oder Dornbutte. Rombo.

Ist der größte Fisch dieses Geschlechtes im adriatischen Meere, denn bisweilen erreicht er das Gewicht von 30 Pfunden. Rücken- und Steißflossen sind lang und gehen nahe bis zur Schwanzflosse, ohne mit ihr zusammenzuhängen; Bauch- und Brustflossen sind wie bei den meisten Schollen sehr klein. Die dunkle Seite ist braungrün, voll dunklerer und lichterer Flecken und voll stachelartiger Erhabenheiten. Die Augen stehen auf der linken Seite. In dem ziemlich weiten Munde stehen die kleinen Zähne in mehreren Reihen. Schuppen sind keine zu bemerken. Am häufigsten fängt man diesen Fisch im Januar; in diesem Monate, ferner im Februar, wie auch im September und Dezember ist er am besten. Da sein Fleisch beliebt ist und 1 Pfund desselben oft mit 1 Gulden und mehr bezahlt wird, so stellen ihm die Fischer sehr lebhaft nach. Man genießt ihn meistens blos abgesotten, doch schmeckt er auch in feinem Oehle gebacken vortrefflich.

51. *Pleuronectes passer.* Flunder (Platteis?) Passera.

Gleicht der Glattbutte an Gestalt; doch unterscheidet er sich leicht durch seine dunkel olivengrüne Färbung, die bisweilen ziemlich gleichförmig, bisweilen stark schwarz marmorirt erscheint; die Augen stehen auf der rechten Seite und stets einander näher, als bei der Glattbutte; auch fühlt er sich auf der gefärbten Seite etwas rauh an und bleibt im Allgemeinen kleiner, denn auf unserm Fischplatze sieht man ihn selten über 1′ lang, 6″ breit und ½ Pfund schwer. Rücken- und Steißflosse sind zwar lang, aber dennoch weit von der Schwanzflosse abstehend. Bauch- und Brustflossen sind klein. Zwischen den Augen findet sich eine Leiste. Das Fleisch ist beliebt und schmeckt im Mai und Juni am besten, man verspeiset es blos abgesotten, gebacken und in Lauchbrühen, am liebsten aber auf die erste Art zubereitet.

52. *Pleuronectes nudus*, *P. diaphanus*. Nackte Scholle. Sanchetto fälschlich Palararecia.

Kleiner Seitenschwimmer, kaum 2 bis 3″ lang, von der Form der Zungenscholle. Fast durchsichtig, auf beiden Seiten weiß. Der Mund ist groß und vorschiebbar. Die Rücken- und Steißflosse sind lang, die Strahlen sämmtlicher Flossen sind sehr zart und ihre Verbindung sehr lose. Die Augen stehen auf der linken Seite. Das Fleisch wird wenig geachtet und der Fisch wegen seiner Kleinheit von den Fischern unter die sogenannte minutaja (Allerhand Klein-Fische) geworfen.

53. *Pleuronectes unimaculatus*, *P. punctatus*. Punktirte Scholle. Peloso.

Gleicht in Gestalt und Hauptfärbung der Zungenscholle, doch bleibt sie viel keiner, sie wird nämlich nur bis 7″ lang und hat einen schwarzen ringförmigen Fleck auf der Seitenlinie, der aber oft sehr schwach ist. Die Strahlen der Steiß- und Rückenflosse gehen über die Verbindungshaut hinaus. Die Augen auf der linken Seite sind sehr klein und liegen tief. Die leicht abfallenden Schuppen machen den Fisch rauh anzufühlen. Er wird übrigens wenig geachtet und gleich dem oben beschriebenen unter die minutaja geworfen.

54. *Pleuronectes monochirus*. Einflossige Scholle. Pataraccia.

Gleicht auf den ersten Blick in Färbung und Gestalt der Passera. Die dunkle Seite ist fast schwarz. Die Rückenflosse ist lang, fängt am Munde an und ist von der Schwanzflosse deutlich geschieden; ebenso die Steißflosse. Die Strahlen der Brustflossen sind lang und borstenartig. Die Bauchflosse auf der weißen (blinden) Seite fehlt. Der Mund ist vorschiebbar. Der Körper ist ziemlich rauh anzufühlen.

f. Grundeln.

Keulenförmige, nackte oder gepanzerte Bruſtfloſſer nebſt einigen Halsfloſſern mit langen, einfachen Strahlen in der kleinen vordern Rückenfloſſe; Augen hoch oben.

Gobius. Meergrundeln.

Keulenförmige, ſchlüpfrige Fiſche mit kaum wahrnehmbaren Schuppen und in einen Napf verwachſenen Bauchfloſſen. Der Schwanz mehr als halb ſo lang, als der Leib. Die Rückenfloſſen getrennt; Kiemenlöcher eng, die Zähne ſpitzig, in geringer Zahl. Die meiſten hierher gehörigen Fiſche ſind klein, leben zwiſchen Felſen, noch häufiger im Schlamme verborgen und ſind fähig das Waſſer ziemlich lange zu entbehren. Ihre Nahrung ſind Würmer, Garnelen u. ſ. w. Sie leben truppweiſe; ihr Fleiſch iſt geſund und leicht verdaulich.

55. *Gobius minutus.* Die weiße Meergrundel. Marzion.

Wird etwa 3″ lang; iſt weniger keulförmig, als die übrigen Meergrundeln. Die Bruſtfloſſen ſind ziemlich groß; die Bauchfloſſen zuſammengewachſen. Von lichter Färbung, faſt durchſcheinend mit röthlichen Punkten am Leibe, die ſich an den zwei Rückenfloſſen und Schwanzfloſſen zu Streifen geſtalten. Die Augen ſtehen hoch auf dem ziemlich ſpitz zulaufenden Kopfe; Iris gelb. Zähne ſehr klein. Dieſe Grundeln können auch im ſüßen Waſſer leben und dienen vielen Seethieren zur Nahrung. Obſchon ſie ſchmackhaft ſind, werden ſie doch wegen ihrer geringen Größe unter der ſogenannten minutaja verkauft.

56. *Gobius jozo.* Blaue Meergrundel. Guatto.

Dieſer Fiſch wird ungefähr 4″ lang, iſt oben bräunlich, unten ſchmutzig weiß. Die Floſſen ſchwärzlich, nur die Bauch- und Steißfloſſen bläulich. Die Strahlen der erſten

Rückenflosse sind lang und borstenartig. Die Iris der Augen ist gelb. Die Schuppen sehen getäfelt aus. Er wird das ganze Jahr gefangen; sein Fleisch ist gut, vorzüglich im Dezember, muß aber in feinem Oehle gebacken werden; auch in Zwiebelbrühen ist dieser Fisch schmackhaft.

57. *Gobius paganellus.* **Paganell-Grundel.** Paganello, Guatto di sasso.

Schleimig und keulenförmig, wie alle Meergrundeln mit deutlichen Schuppen, die rückwärts gestrichen rauh anzufühlen sind. Dieser Fisch wird 5″ lang und nahe 1″ dick. Er hat zwei Rückenflossen; die Brustflossen in der Leibesmitte (in vertikalem Sinne genommen) die Bauchflossen sind trichterförmig zusammengewachsen. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Die Hauptfarbe, welche übrigens nach dem Fundorte sehr varirt, ist ein ziemlich lichtes Gelbbraun mit rothen und schwarzen Punkten, die sich bisweilen zu Querstreifen gestalten, mehrentheils aber die Grundfarbe wolkig überschatten. Die Flossen sind eben so punktirt. Der Kopf ist groß und mehr abgerundet, als bei dem folgenden, dem er übrigens sehr ähnlich ist. Die Augen hoch oben und blau, die Iris derselben ein schmaler gelber Ring. Im Munde befindet sich eine Reihe ziemlich großer Zähne. Sein Fleisch ist gut und wird gleich dem des vorhergehenden in feinem Oehle gebacken oder in Brühen verzehrt; im Dezember ist er am besten.

58. *Gobius niger.* **Die schwarze Meergrundel.** Guatto gialo. (In Venedig Gò)

Wird gewöhnlich 6″ lang; ziemlich walzig von Gestalt; voll gelber und schwarzer Flecken auf dem Rücken und den Seiten; der Bauch ist gelb; die Flossen sind schwarz. Der Kopf ist niedergedrückt; die Seitenlinie unmerklich. Das Männchen baut eine Art Nest oder Wohnung im Schlamme; die Weibchen kommen dahin den Laich abzusetzen; das Männchen bewacht die Brut durch zwei Mo-

nate, magert während der Zeit sehr ab und verläßt endlich mit den herangewachsenen Jungen seine Wohnung, um Nahrung und Erholung zu suchen. Das Fleisch dieser Fische ist beliebt; sie werden in Brühen oder in Oehl gebacken genossen. Man fängt sie das ganze Jahr, nur sind sie im Mai, d. i. zur Laichzeit, mager und weniger schmackhaft; im Dezember dagegen am besten.

59. *Gobius cruentatus.* Blutrothe Meergrundel. Paganello di mar', Guatto di mar'.

Weniger keulenförmig wie viele andere *Gobius*-Arten und erreicht eine Länge von 5″. Die Brustflossen sind ziemlich lang, die Bauchflossen sind trichterförmig zusammengewachsen und stehen hinter den Brustflossen; Rückenflossen sind zwei vorhanden. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten, die Steißflosse ist etwas kürzer, als die zweite Rückenflosse. Die Grundfarbe des Leibes ist lichtbraun mit dunkel-rothbraunen Flecken; eben so gefleckt sind sämmtliche Flossen, bis auf die Bauchflosse, welche meistens aschgrau ist und die Brustflossen, welche blutroth gefleckt sind; die erste Rückenflosse ist weiß gesäumt. Das charakteristische Merkmal dieser Meer-Grundel sind die blutrothen Flecken auf dem Kopfe, vorzüglich auf den Lippen, Wangen und dem Unterkinne; der Bauch ist schmutzig weiß. Der Mund ist mit einer Reihe Zähne im Unter- und Oberkiefer versehen. In der Küche wird sie gleich den übrigen Meer-Grundeln verwendet, aber nicht besonders geachtet.

Callionymus. Spinnenfische.

Ganz nackt und spindelförmig, die Augen oben auf dem Kopfe, der Schwanz ist länger als der Leib; die Kiemenlöcher sind klein, rund und liegen fast im Nacken; Zähne bürstenförmig; die Halsflossen sind groß.

60. *Callionymus belenus.* **Belen.** Lodrin. fälschlich Marsion.

Das kleinste Fischchen auf unserm Fisch-Markte; ich sah es nie größer als 1½" lang und ¼" hoch. Es hat zwei Rückenflossen, wovon die erste nur wenige und zwar schwarze Strahlen hat; die zweite ist viel länger und höher, besonders gegen den Schwanz zu. Die Bauchflossen sind tief unter der Leibesmitte; die viel größeren Brustflossen stehen fast an der Kehle; die Steißflosse ist lang, schwarz gesäumt und entspricht in ihrer Stellung der zweiten Rückenflosse; die Schwanzflosse hat die längsten Strahlen. Der Kopf ist dreieckig zugespitzt, etwas platt gedrückt; der Kiemendeckel endigt in eine Art Stachel, der drei nach oben gekehrte Spitzen hat. Die Augen stehen hoch oben. Der Rücken ist grau; an den Seiten laufen zwei Reihen schwarzer Punkte; der Bauch ist gelblich. Schuppen unbemerkbar. Die Fischer werfen diesen Fisch unter die sogenannte Minutaja.

Trigla. Knurrhahn. Seehahn.

Diese Fische haben einen pyramidalischen, nackten oder gepanzerten Leib, großen kantigen Kopf, bürstenartige Zähne. Zwei Rückenflossen und sind leicht erkennbar, an den drei freien Strahlen vor jeder Brustflosse. Ihre großen Flossen befähigen sie schnell zu schwimmen und sogar eine kleine Strecke weit zu fliegen. Ihren Namen haben sie von einem knurrenden Laute, den sie hören lassen, wenn sie aus dem Wasser gezogen werden. Des Nachts geben sie ein phosphorescirendes Licht von sich. Ihre Nahrung sind allerlei Weichthiere, als Medusen u. dgl.

61. *Trigla milvus.* **Seeweihe.** Angioletto.

Wird bei uns höchstens 1' lang und 1½" breit. Der kantige und stachlige Kopf ist bedeutend groß, der Leib

pyramidalisch. Er hat zwei Rückenflossen; die Brustflossen mit den drei freien Strahlen stehen sehr nahe an den Bauchflossen, welche ziemlich klein sind. Der Mund ist röhrenförmig vorschiebbar; die Augen stehen hoch oben. Der Rücken ist grauroth, die Seitenlinie ist lichter und sehr markirt; der Bauch ist weiß. Er wird das ganze Jahr gefangen; sein Fleisch ist gut; man speiset es in Brühen und auf dem Roste gebraten. Januar, Mai und August werden als die Monate bezeichnet, wenn es am schmackhaftesten seyn soll.

62. *Trigla lucerna.* Grauer Seehahn. Luzerna.

Wird 1′ lang. Auf dem Rücken bräunlichgrau mit weißen Tupfen; auf den Seiten des Kopfes Silbersterne. Ein Stachel am Deckel und ein zweiter zur Borste verlängerter auf der Schulter. Bei uns seltener, dagegen kommt unter demselben Trivial-Namen häufig vor:

63. *Trigla hirundo.* Großer Seehahn. Luzerna.

Dieser wird bis 2′ lang und 6″ dick. Er ist dem grauen Seehahne sehr ähnlich, doch unterscheidet er sich dadurch leicht von demselben, daß die Brustflossen auf der dem Leibe zugekehrten Seite blaugrün sind und schwarze Flecken haben. Er wird zu jeder Jahreszeit gefangen und ist seines schmackhaften Fleisches wegen beliebt; auf dem Roste gebraten schmeckt er besser als in Brühen. Im Januar, Mai und August wird er am meisten geschätzt.

64. *Trigla cataphracta.* Gabeliger See- oder Knurrhahn. Angioletto del mare.

Die Gestalt des Kopfes gleicht der der eben beschriebenen Seehähne, nur ist die Schnauze platter und länger; die Brustflossen sind kleiner; das Hauptunterscheidungszeichen dieses Fisches aber ist eine Art knöcherner Gabel vor

der Schnauze, die er jedoch häufig an Felsen abstößt. Er ist fast ganz mennigroth, achtkantig und erreicht eine Größe von 2″. Sein Fleisch ist mager, hart und unschmackhaft.

65. *Trigla lineata.* (adriatica) Gestreifter Seehahn. Ubriago, Angioletto, muso duro.

Dem grauen Seehahne sehr ähnlich, doch herrscht das Roth, welchem viele schwarze Punkte untermischt sind, und welchem er den Namen Ubriago (der Betrunkene) verdankt, in seiner Leibesfarbe mehr vor, auch ist er kleiner als derselbe und hat dunklere Brustflossen; der ganze Körper ist mit Linien bezeichnet. Als Speise wird er dem rothen und großen Seehahne gleich zubereitet.

Scorpaena Drachenköpfe.

Diese Fische haben einen schuppenlosen, oben höckerigen und stacheligen Kopf mit Bürstenzähnen im Kiefer und Gaumen. Keine Schwimmblase.

66. *Scorpaena porcus.* Kleiner Drachenkopf. Scarpena.

Wird kaum 1′ lang und 2 Pfund schwer. Der Kopf ist groß und gleich dem Leibe etwas seitlich zusammengedrückt. Die Haut zwischen den Stacheln der Rückenflosse ist stark ausgeschnitten; die Brustflossen sind groß. Oben am Kopfe hat er Bärtel, aber keine am Unterkiefer. Die Farbe varirt zwischen braun und mennigroth; auf dem Rücken finden sich schwarze, am Bauche weiße Tupfen. Die Schuppen sind rauh. Diese Fische halten sich schaarenweise zusammen und lauern hinter Klippen auf vorüberziehende Fische. Bei Gefahr richten sie die scharfen Stacheln der Rückenflosse in die Höhe und verwunden oft gefährlich damit. Sie werden zu jeder Jahreszeit gefangen; ihr Fleisch ist wohlschmeckend und wird gewöhnlich in Brühen genossen.

67. *Scorpaena scrofa.* **Großer Drachenkopf.** Scarpena di sasso.

Wird größer als der vorige und oft über 4 Pfund schwer. Er ist auf dem Rücken blaß, unten mennigroth. Er hat Fasern und Hautanhängsel am Kinn, über den Augen und an den Seitenlinien. Die Bauchflossen stehen unter den Brustflossen, die Steißflosse hat einen scharfen Stachel; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Er wird wie der vorhergehende das ganze Jahr gefangen und eben so zubereitet.

B. Regelmäßige.

III. Ordnung,

elliptische Brustflosser.

g. Schmalköpfe.

Thunartige Fische. Ein schmaler, kleiner, spitziger Kopf, an einem glatten, feinschuppigen Leibe; Kiemendeckel stumpf.

Naucrates. **Lootsenfische.**

Sind spindelförmig, haben einen Hautkiel an den Seiten des Schwanzes, keine Flössel *) aber die Strahlen der ersten Rückenflosse getrennt, Zähne im Gaumen und auf der Zunge.

68 *Naucrates ductor, Gasterosteus ductor.* **Gemeiner Lootsenfisch.** Fanfano.

Schön gebauter, den Makrelen ähnlicher, doch etwas breiterer Fisch, 1′ lang $2^1/_2$″ breit. Die Rückenflosse ist lang, vorn hoch, gegen den Schwanz schnell abnehmend;

*) Flössel nennt man kleine Flossen, die getrennt von der Rücken- und Steißflosse stehen, wie dieß z. B. bei den Makrelen (Scombri) der Fall ist.

vor der Rückenflosse sind 4 kleine, getrennte, scharfe Stachelstrahlen. Die Schwanzflosse ist stark ausgeschnitten mit weißen Spitzen. Der Kopf ist zugespitzt und obenher sehr dunkelfärbig. Das Auge hat eine gelbe Iris; der Mund ist vorschiebbar und hat Bürstenzähne. Die Hauptfarbe des Leibes ist lichtblau mit 5 bis 6 dunkeln, breiten Querstreifen über den ganzen Leib, so daß auch die Flossen daran participiren. Die Seitenlinie erhebt sich gegen den Schwanz zu sehr merklich. Man trifft den Lootsenfisch oft in der Nähe der großen Haie, denen er den Raub anzeigen soll; auch folgt er Schiffen und kommt mit diesen zuweilen in unsern Golf. Sein, übrigens weißes Fleisch erinnert durch den Geschmack an das des Thunfisches.

Lichia. Lichie.

Ist im Ganzen wie die Lootsen gestaltet, aber mehr zusammengedrückt und hat keinen Hautkiel am Schwanze Der erste freie Stachel der Rückenflosse ist nach vorn gerichtet. Vor der Steißflosse stehen zwei freie Stacheln.

69. *Lichia amia.* Bunter Lootsenfisch. Lizza.

Wird über 5′ lang und 20 Pfund schwer. Eine Rückenflosse. Vor derselben hat er 7 freie Stachelstrahlen und einen nach vorne gekehrten horizontalen Stachel. Die Brustflossen unter der Leibesmitte, gerade über den Bauchflossen. Vor der Steißflosse sind zwei freie Stacheln, sie ist der Rückenflosse gleich gestaltet; beide haben die ersten 4 oder 5 Strahlen bedeutend länger als die übrigen. Die Schwanzflosse mondförmig, der Rücken ist blau; Seiten und Bauch silberweiß. Die Bauchflossen weiß, die übrigen grau, der Kopf ist spitz, das Maul etwas vorschiebbar, mit Hechelzähnen bewaffnet. Die Seitenlinie scheinbar regellos gekrümmt; Schuppen sehr klein. Er schwimmt sehr schnell. Cievoli (Meeräschen) sind seine Lieblingsnahrung. Im September wird er am häufigsten gefangen.

Sein Fleisch ist äußerst schmackhaft, im März und September am besten und wird auf allerlei Art zubereitet.

Scomber. Thune.

Der Leib ist ziemlich spindelförmig, kaum beschuppt, der Kopf nackt; die zweite Rücken- und die Steißflosse sind zum Theil in Flössel aufgelöst. Die Schwanzflosse steif, gabelförmig; die Zähne klein und raspelartig.

70. *Scomber scomber.* Gemeine Makrele. Scombro.

Erreicht bei uns selten eine Länge von 1½', eine Dicke von 2" und ein Gewicht von 1 Pfund. Der Rücken ist bei frisch gefangenen Exemplaren grün, später blau, mit schwarzen Querstreifen; der Bauch silberglänzend. Hinter der zweiten Rückenflosse stehen 5 Flössel, eben so viele finden sich bei der Steißflosse; die Schwanzflosse ist stark ausgeschnitten und hat zwei kleine Hautkiele; die Brustflossen stehen über der Leibesmitte; die Bauchflossen etwas hinter denselben. Die Schuppen sind klein. Die ziemlich scharfen Zähne sind in einer Reihe. In nördlichen Meeren ist dieser Fisch weit häufiger, auch größer, wie bei uns, doch kann er, obschon sein Fleisch frisch genossen, köstlich ist, kein Handelsartikel werden, indem er nach dem Tode sehr leicht verdirbt. Die Alten bereiteten aus diesen Fischen ihr Garum, eine Fischbrühe, die sie als Gewürz noch zu andern Speisen thaten, auch selbst als Arznei verwendeten. Man fängt sie vom Mai bis gegen den Herbst häufig. Außer dieser Zeit kommen sie selten auf unsern Markt. Man brät sie auf dem Roste in Papier gewickelt, welches mit feinem Oehle bestrichen wird, doch sind sie auch in Brühen sehr schmackhaft. Am besten sind sie im April, Mai, September und Oktober.

71. *Scomber pneumatophorus.* Blasentragende Makrele fälschlich Lanzardo.

In Größe und Gestalt der gemeinen Makrele völlig ähnlich, sie unterscheidet sich von derselben nur durch mat-

tere Farben, eine andere Gestalt der Querstreifen, welche eine Art gebrochener Linien bilden; auf dem Scheitel hat sie einen farblosen, durchscheinenden Fleck und die Zähne sind bei ihr feiner als bei der gemeinen Makrele; auch hat sie eine Schwimmblase, die der gemeinen Makrele fehlt.

72. *Scomber colias.* **Mittelländische Makrele.** Lanzardo.

Diese sieht der gemeinen Makrele noch ähnlicher. Außer dem, daß sie eine Schwimmblase hat, unterscheidet sie sich von derselben noch durch größere Schuppen und durch die Gestalt der schwarzen Rückenflecken, die weniger regelmäßig sind und statt Querstreifen nur längliche Flecken bilden, auch ist das Blau des Rückens weniger scharf vom Silberweiß der Seiten und des Bauches geschieden. Ihre Verwendung in der Küche ist der der gemeinen Makrele gleich, nur ist ihr Fleisch weniger gut.

73. *Scomber trachurus.* **Stöker, Bastard-Makrele.** Suro.

In Gestalt der vorigen fast gleich, die gewöhnliche Länge ist 1′, die Breite 2″ und die Dicke 1″. Er hat zwei Rückenflossen, die Brustflossen sind klein und fast in der Leibesmitte, unter denselben befinden sich die ebenfalls kleinen Bauchflossen; die Steißflosse hat einige scharfe Stachelstrahlen, die Schwanzflosse ist wie bei allen Scomber-Arten stark ausgeschnitten. Der Kopf ist groß; der Schwanz lang. Die Augen haben eine gelbe Iris. Der Rücken ist grün; der Bauch silberweiß. Die Seitenlinie ist sehr markirt, verändert in starkem Buge ihre Richtung und ist gegen den Schwanz zu sehr stachelig. Kopf und Kiemendeckel ebenfalls stachelig. Vor der ersten Rückenflosse befindet sich ein, oft kaum bemerkbarer horizontal liegender, gegen den Kopf gerichteter Stachel. Der Stöker hat Bürstenzähne. Er wird in Brühen und in Oehl gebacken verspeiset und ist von gutem Geschmacke, besonders im April und November.

AMERICAN MUSEUM
CENTRAL PARK,
NEW YORK.
OF NATURAL HISTORY.

74. *Scomber thynnus.* Gemeiner Thunfisch. Ton. Tonina.

Ist von weniger eleganter Gestalt als die vorherbeschriebenen Scomber-Arten, indem er mehr keulen- als spindelförmig ist. Er wird gewöhnlich 2′ lang und 12 Pfunde schwer, doch erreicht er oft Mannslänge und ein Gewicht von mehreren Centnern, so daß man behaupten kann, er sei der größte genießbare Fisch. Zwischen den Randkielen am Schwanze, die allen Makrelen gemein sind, ist ihm noch eine in der Mitte des Schwanzes eigenthümlich. Die beiden Rückenflossen berühren einander; die vordern derselben kann er in eine Art Hautscheide legen, was zwar bei den übrigen Scombern auch, aber nicht so augenfällig Statt hat. Die sehr kleinen Bauchflossen sind fast unter den Brustflossen; hinter der Steiß- so wie hinter der zweiten Rückenflosse sind 8 bis 10 Flössel, welche bei frischgefangenen Exemplaren gelb sind. Die Schwanzflosse ist mondförmig. Der Kopf ist spitz; der Mund nach oben gerichtet und enthält eine Reihe Zähne. Auf dem Rücken ist er von dunkel stahlgrauer Farbe, auf dem Bauche lichter mit mehr Metallglanz. Die Seitenlinie ist gebogen. Die Schuppen sind klein, wenn schon größer, als bei andern Scombern. Obschon die Thunfische fast in allen Meeren einheimisch sind, so ist ihr Fang im Mittelmeere doch am bedeutendsten. Der Thun ist ein gefräßiger Räuber und macht Jagd auf Sardellen und andere kleine Fische, wird aber selbst wieder von Delphinen gejagt. Da er sich in Schaaren von vielen Tausenden zusammen hält, so ist sein Fang oft sehr ergiebig und einträglich. Den stärksten Strich hält er vom August bis Ende Oktober. Er ist äußerst schnell und sehr stark, so daß kein Fischer im Stande ist, einen auch nur 4pfündigen Thunfisch im Wasser fest zu halten. Sein Fleisch sieht im frischen Zustande, wie Rindfleisch aus, wird aber durchs

Kochen oder Braten blasser. So schmackhaft und gesund das Fleisch frisch gefangener Thune ist, so nachtheilig ist es der Gesundheit, wenn es sich der Fäulniß nähert; reichlich genossen kann es dann sogar den Tod zur Folge haben. Man verspeiset den Thunfisch, der zu uns meist aus Fiume kommt und pfundweise ausgehauen wird, am liebsten auf dem Roste gebraten und mit feinem Oehle bestrichen. Am besten ist er in den Monaten Mai, Juni, August und September. Er wird auch eingesalzen.

75. *Scomber sarda.* **Mittelländischer Bonit.** Palamida.

Erreicht eine Länge von 2′ und ist mehr gestreckt als der Thunfisch. Die vordere Rückenflosse hat schwache Strahlen; die zweite steht der ersten ganz nahe; falsche Flossen sind 8 oder 9. Die Steißflosse ist klein; am Schwanze befinden sich starke Kiele. Der Rücken ist stahlblau mit schwärzlichen, schiefen Streifen, übrigens ist er silberglänzend. Seine Zähne sind stärker, als die des Thunfisches und über den Brustflossen hat er einen Streifen kleiner, aber deutlicher Schuppen. Man fängt ihn vom Mai bis December, doch in letzterem Monate nur in gelinden Wintern. Sein Fleisch ist dem des Thunfisches sehr ähnlich, nur zarter und saftiger, daher leichter zu verdauen; es wird im April, Mai, August und September am meisten geschätzt. Die Zubereitung desselben ist die gleiche.

76. *Scomber pelamys.* **Atlantischer Bonit.** Palamida.

Wird so groß wie der vorher beschriebene. Der Rücken ist dunkel- die Seiten lichtblau. Unter der etwas gebogenen Seitenlinie laufen einige dunklere Längsstreifen. Die beiden Rückenflossen sind von einander ziemlich entfernt. Die Brustflossen sind braun, die Steißflosse silberglänzend. Er hat nur eine Reihe Zähne im Oberkiefer. Sein Fleisch wird eben so geschätzt und zubereitet, wie das der beiden vorhergehenden Fische.

Xiphias. Schwertfische.

Ausgezeichnet durch die schwertförmige, hornartige Verlängerung seines zahnlosen Oberkiefers. Die Schwertfische sind spindelförmig, mit äußerst kleinen, kaum bemerkbaren Schuppen bedeckt. Die Bauchflossen fehlen ihnen; an den Seiten des Schwanzes ist ein starker Hautkiel.

77. *Xiphias gladius.* Gemeiner Schwertfisch. Spadon, Pesce spada.

Die hornartige Verlängerung des Oberkiefers ist einer breiten Schwertklinge nicht unähnlich; oben ist dieselbe schwarz, unten weiß; der Unterkiefer ist viel kleiner und sehr zugespitzt. Die Rückenflosse ist ziemlich hoch, doch fällt sie schnell ab und erhebt sich erst gegen die Schwanzflosse zu wieder etwas. Die Brustflossen sind groß, die Steißflosse ist getrennt und besteht aus einer größern und einer kleineren. Die Schwanzflosse ist mondförmig. Vor der Schwanzflosse stehen horizontal am Leibe ziemlich bedeutende Hautkiele. Der Leib ist konisch; ohne Schwert bis 6′ lang, 1′ dick und 2 bis 3 Centner schwer. Das Auge ist groß und fast an der Schwertwurzel. Der Schwertfisch erscheint selten auf unserm Markte, aber im übrigen Mittelmeere, namentlich bei Sicilien und im Bosphorus ist er häufig. Er wird oft von dem sogenannten Federwurme geplagt, der sich in sein Fleisch hineinfrißt und ihn so wüthend machen soll, daß er aus Verzweiflung sich in Boote oder an's Gestade schnellt. Sein Fleisch ist vortrefflich, wird pfundweise ausgehauen und meist gesotten servirt.

Zeus. Sonnenfisch. Spiegelfisch.

Ist glatt, hat eine stark ausgeschnittene Rückenflosse mit geflügelten Strahlen; Stacheln längs derselben und der Steißflosse; auch zwei Reihen Stacheln vor der Darmöffnung.

78. *Zeus faber.* Gemeiner Sonnenfisch. Pesce di San Pietro.

Auffallender Fisch mit eigenthümlich geformter, zusammenlegbarer Mundröhre. Auf dem Kiemendeckel, so wie längs der Rücken- und der Steißflosse sind große, wenn schon nicht lange Seitenstacheln. Die langen Stachelstrahlen der Rückenflosse sind gefiedert d. i. mit schmalen, langen Hautfasern versehen, die längs denselben hinlaufen und über dieselben hervorragen. Die Bauchflossen haben wenige aber lange Strahlen; die Schwanzflosse ist nicht groß. Die Hauptfarbe ist ein schmutziges Gelbgrün. Ein großer, schwarzer Fleck auf der Mitte jeder Seite macht diesen Fisch besonders kenntlich. Nach der Sage soll derselbe von der Berührung des Apostels Peter herstammen, der den Fisch an diesen Stellen mit den Fingern faßte, als er auf das Wort Jesu noch einmal die Netze ausgeworfen und den reichen Fischzug gethan hatte. Das Fleisch ist nicht besonders geachtet, nichts destoweniger gebraten sehr schmackhaft.

---

h. Glattköpfe oder brassenartige.

Vollkommen elliptisch, mit großen Schuppen bedeckt, ohne Stacheln am Deckel; Kopf ziemlich dick oder stumpf; Schnauze meist kurz. Maul klein mit regelmäßigen, meist großen Zähnen; nur eine Rückenflosse, worin die harten Strahlen vorherrschen.

Brama. Bramen, Seebrassen.

Haben Schuppen an den Steuerflossen, Bürstenzähne an den Kiefern und im Gaumen, wenige nur kurze Stacheln in der Rückenflosse, senkrechte Stirn, nach oben gerichtetes Maul.

79. *Brama raji.* Gemeiner Bramen oder Seebrassen des Ray. Cataluzzo.

Kurzer, hoher, zusammengedrückter Fisch; der Kopf gestutzt, die untere Kinnlade vorragend. Kiemendeckel un-

gezähnelt. Bauchflossen vor den Brustflossen, die letzteren sind sichelförmig, die erstern klein. Die Schwanzflosse stark ausgeschnitten. Er wird 2′ lang und 8 Pfund schwer. Von Farbe ist er zinngrau; die Brust- und Bauchflossen gelblich und ohne Schuppen. Sein Fleisch wird geschätzt und meist gesotten oder auch gebraten verspeiset.

Labrus. Lippfische.

Haben doppelte Lippen, kegelförmige Zähne in einer Reihe, von denen die vordern größer sind. Die Schlundzähne sind pflasterförmig. Die Stirn ist nackt, die Kiemendeckel aber beschuppt. Ihre Farben sind meist lebhaft, doch variren sie leicht, je nach dem Aufenthaltsorte und andern Umständen, was die Bestimmung der Arten oft schwierig macht.

80. *Labrus mixtus.* Gefleckter Lippfisch. Donzella di Grotta. D. di sasso.

Regelmäßig gestalteter Fisch mit etwas gewölbtem Rücken, 1′ lang, 3″ breit. Die Rückenflosse ist lang mit Stachelstrahlen; die Brustflossen stehen unter der Leibesmitte; die Bauchflossen etwas hinter den Brustflossen; die Steißflosse hat drei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf läuft gespitzt zu; der Mund enthält nur eine Reihe Zähne; die vordersten derselben sind die größten. Die Lippen sind, wie es der Character der Lippfische verlangt, doppelt; die Nasenlöcher stehen ziemlich weit auseinander. Der Vorder-Kiemendeckel ist nicht gezähnelt, wohl aber, gleich dem Hinterdeckel beschuppt. Der Rücken ist unmittelbar an der Rückenflosse orange, übrigens braun mit drei bis vier blauen, ziemlich zickzack gehenden Längsstreifen. Eben solche Streifen laufen in verschiedenen Richtungen über die Stirn, den Seitenkopf und die Kehle. Der Bauch ist lebhaft orange; die Rückenflosse ist orange mit einem zarten, blauen

Saume; vorn in den Stachelstrahlen ist diese Flosse blau; die Brustflossen sind lichtgelb, fast durchsichtig und unter der Achsel braun; Bauch- und Steißflossen sind orange mit blauen Säumen. Der Saum der nicht ausgeschnittenen Schwanzflosse ist oft so breit, daß er die ganze Flosse blau erscheinen läßt. Die Augen sind blau mit einem doppelten orangen Kreise. Das Lichtloch ist groß. Die Seitenlinie läuft parallel mit dem gewölbten Rücken, ohne den Winkelbug am Schwanze, welcher vielen Lippfisch-Arten eigen ist. Das Fleisch dieses ziemlich seltenen Fisches wird nicht besonders geachtet, doch ist es nicht schlecht und wird sowohl blos gesotten als in Brühen und gebacken verspeiset.

81. *Labrus lividus.* Dunkler Lippfisch. Meerschleihe. Tenca di mar'.

Von regelmäßig elliptischer Gestalt und ziemlicher Dicke. Er wird bis $1\frac{1}{4}'$ lang und 5″ breit. Die Rückenflosse ist lang und hat zum größeren Theile Stachelstrahlen; die Brustflossen sind abgerundet und stehen unter der Leibesmitte; die Bauchflossen haben einen Stachelstrahl und stehen etwas hinter den Brustflossen; die Steißflosse hat drei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist zugespitzt; die doppelten Lippen sehr fleischig. Die großen, kegelförmigen Zähne stehen im Ober- und Unterkiefer in je einer Reihe. Der Vorderdeckel ist nicht gezähnelt, aber gleich dem Hinterdeckel beschuppt. Das Auge ist grün mit goldgelber Iris. Der ganze Leib ist dunkel, meist schmutzig grün, bisweilen bleigrau, am Bauche jederzeit etwas lichter. Dieselbe Färbung haben die Flossen, nur die Brustflossen sind schmutzig-gelb und die Steißflosse ist meist blau gesäumt. Die Seitenlinie hat gegen den Schwanz zu den, so vielen Labrus-Arten eigenen Winkelbug. Die Schuppen sind

groß. Als Speise wird dieser Fisch nicht besonders geachtet und wie der eben beschriebene zubereitet. Der Behauptung einiger Naturforscher, dieser Lippfisch habe, so lange er lebe, einen widerlichen Geruch, widersprechen unsere Fischer.

82. *Labrus carneus.* Der fleischrothe Lippfisch. Vierfleck. Liba, Donzella.

Elleptischer, doch ziemlich gestreckter Fisch; wird bis $1\frac{1}{2}'$ lang und 3″ breit. Die lange Rückenflosse hat Stachelstrahlen; die Brustflossen stehen etwas unter der Leibesmitte; die Bauchflossen etwas hinter den Brustflossen. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist zugespitzt und oft rüsselförmig verlängert; die Vorder-Zähne sind groß; das Auge blau mit gelber Iris. Der vordere Kiemendeckel ist nicht gezähnelt. Der ganze Leib ist fleischroth; auf dem Rücken dunkler, auf dem Bauche heller. Als characteristisches Kennzeichen sind auf dem Rücken-Rande drei schwarze, abgerundete Flecken und zwar zwei derselben in dem weichen Theile der Rückenflosse, der dritte hinter derselben. Diese drei schwarzen Flecken liegen zwischen vier weißlichen. Ein anderer dunkler Fleck ist in den ersten Stachelstrahlen der Rückenflosse. Sämmtliche Flossen sind blaßroth, bis auf die weißen Bauchflossen; die Brustflossen sind an der innern Wurzel gelb. Die Rücken- und Schwanzflosse sind blaß-blau gesäumt; die Steißflosse ebenfalls, doch noch blasser. Er gehört zu den seltneren Fischen unsers Markts; von seinem Fleische gilt dasselbe, wie von dem der beiden vorigen.

83. *Labrus turdus.* Grüner Lippfisch. Liba, (bei Venedig Papagallo verde.)

Elliptisches, nicht leicht über eine Spanne langes, zierliches Fischchen. Lebhaft grün am ganzen Leibe, hie und da mit verschieden gefärbten Flecken. Die Augen sind morgenroth. Er ist einer der gewöhnlichsten Lippfische und

wird meist, seiner geringen Größe wegen, unter der sogenannten Minutaja verkauft. Als Speise ist er wenig geachtet.

84. *Labrus julis*; *Julis julis*. Meerjunker; Regenbogenfisch, vorzugsweise Donzella.

Ein prächtig gefärbter, lang elliptischer Fisch mit etwas gebogenem Bauche; 8″ lang 2½″ breit. Die Rückenflosse hat meist 9 Stachelstrahlen; die gelben Brustflossen stehen unter der Leibesmitte; ihre obersten Strahlen sind die längsten; die Bauchflossen stehen gerade unter denselben; die Steißflosse hat zwei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist spitz; der Mund ziemlich klein; die mittleren Zähne, besonders am Oberkiefer bedeutend groß. Das Auge ist roth, die Iris goldgelb. Der Obertheil des Kopfes ist dunkel blaugrün; der Untertheil licht rothgelb; die hintern Kiemendeckel laufen in einen weichen Lappen mit dunkelblauem Flecke aus. Der Rücken ist blaugrün. Die Seitenlinie ist vorn gegen den Kiemendeckel hinab gebogen, läuft nahe am Rückenrande und macht, wie bei allen Julis-Arten, einen starken Winkelbug gegen den Schwanz hin. Durch diesen Bug läuft von dem Ende der Brustflosse her, eine auffallende, zickzacke, orange Längsbinde; unter derselben eine viel kürzere, tiefblaue in der Nähe der Brustflosse. Die Seiten und der Bauch sind lichtblau. Die Rückenflosse hat zwischen den beiden ersten Stachelstrahlen einen lebhaft rothen und hinter diesem einen ziemlich großen blauen Fleck; der übrige Theil dieser Flosse ist der Länge nach mit drei blaßorangen Bändern durchzogen; eben so die, übrigens lichter gefärbte Steißflosse. Die Brustflosse hat oben an der Wurzel einen blauen Fleck. Das Fleisch dieses nicht sehr häufig vorkommenden Fisches ist zwar nicht schlecht, doch auch nicht besonders beliebt.

85. *Labrus speciosus. Julis speciosus.* Schöner Meerjunker. Donzella.

Noch mehr gestreckt, als der vorige; er wird ungefähr 8″ lang und 1½″ breit. Die Rückenflosse hat 9 Stachelstrahlen; die Brustflossen sind unter der Leibesmitte; die fast weißen Bauchflossen stehen unter denselben; die Steißflosse hat drei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist meist sehr zugespitzt; der Unterkiefer hat die beiden mittlern Zähne bedeutend länger. Das Auge ist morgenroth. Der hintere Kiemendeckel endet in einen weichen Lappen, an dem sich, wie an der Wurzel der Brustflossen ein blauer Fleck befindet. Der Rücken ist dunkelbraun, darunter läuft ein fast weißer Längsstreifen und unter diesem ein licht-oranger. Der Bauch ist weiß. Die Rückenflosse ist roth gesäumt und hat an den ersten Stachelstrahlen einen blauen Fleck. Die Brustflossen sind gelb; die Steißflosse ist gelb mit breiten röthlichen Längsbändern; die Schwanzflosse bräunlich, am Rande gelbroth. Die Seitenlinie zeigt die nämlichen Züge, wie bei der vorhergehenden Species. Als Speise wird er dem eben beschriebenen gleich geschätzt.

86. *Labrus melops.* Blauer Lippfisch. Liba, Donzella, (in Venedig Papagà).

Stirn olivengrün mit lichtblauen Flecken und Zickzackbändern; Rücken rothbraun mit blauen Längsstreifen; der Bauch ist ebenso gefärbt, doch blasser und die Streifen häufiger, so daß der Vordertheil ganz blau erscheint. Die Brustflossen haben an der Wurzel einen tiefschwarzen Fleck, über diesen einen goldgelben halbmondförmigen, der die Spitzen gegen den Kopf des Fisches kehrt. Die übrigen Flossen sind gelbbraun mit blauen Flecken und Streifen und schwarzblauem Saume. Das Fleisch ist wenig geachtet.

87. *Labrus Boryanus.* Borischer Lippfisch. Leppa. Donzella.

Ein ziemlich breit elliptischer Fisch, kaum spannelang. Die Rückenflosse ist roth und blau gesprenkelt und hat viele Stachelstrahlen; die Brustflossen sind gelb und haben einen auffallenden, schwarzen, runden Fleck an der Wurzel; die ebenfalls roth und blau gesprenkelten Bauchflossen sind blau gesäumt und haben einen Stachelstrahl; die ebenso gefärbte Steißflosse hat drei Stachelstrahlen; auch die Schwanzflosse, hat rothe und blaue Tupfen und ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist zugespitzt; das Maul jedoch stumpf mit wulstiger Unterlippe. Im Oberkiefer sind die Mittelzähne weit größer als im Unterkiefer. Der Vorder-Kiemendeckel ist gezähnelt; die Augen sind blau mit gelber Iris. Die Hauptfarbe des ganzen Fisches ist scharlachroth; der Rücken rothbraun, der Scheitel noch dunkler. Die Kehle ist lebhaft blau; von ihr aus ziehen mehrere blaue Linien gegen die Seiten des Fisches hin; oben an der Schwanzflosse ist ein schwarzer Fleck. Der Fisch kommt nicht allzuhäufig vor; sein Fleisch ist eben nicht besonders.

88. *Labrus pavo. L. adriaticus.* Meerpfau. Liba, Donzella.

Regelmäßiger, elliptischer, auf unserm Markte häufiger Fisch mit lebhaften Farben, worunter Grün die Hauptfarbe ist, Roth und Blau ist darunter gemengt. Der Aufenthalt in schlammigen Gegenden gibt dieser Färbung einen dunkleren Ton. Der Meerpfau erreicht eine Länge von ungefähr 8″ bei einer Breite von 3″ und gleicht in Gestalt der Tenca di mar', nur wird diese oft viel größer. Der stachlige Theil der Rückenflosse ist niedriger, als der weichstrahlige; die Brustflossen sind schön gelb, etwas unter der Leibesmitte und stehen ein wenig vor den Bauchflossen. Die Steiß-, Schwanz- und Bauchflossen sind roth, blau und grün gesprenkelt. Die Schwanzflosse ist nicht

ausgeschnitten und hat einen, aber nicht sehr auffallenden dunklen Fleck an der Wurzel. Der Kopf ist etwas zugespitzt; die Richtung, Form und Größe des Mundes fand ich bei verschiedenen Exemplaren oft sehr verschieden. Der Vorder-Kiemendeckel ist deutlich gezähnelt, weßhalb der Meerpfau von den Ichthyologen, die aus den Zahnkiemen (*Crenilabrus*) ein eigenes Geschlecht machen, zu diesen gerechnet wird. Die Augen sind groß. Der vorstreckbare Mund hat Doppel-Lippen und kegelförmige Zähne. Die Seitenlinie ist gegen den Schwanz zu in einen Winkel gebogen. Die Schuppen sind groß. Das Fleisch ist nicht besonders und wird entweder in Brühen oder blos gesotten verspeiset.

89. *Labrus cinereus.* Grauer Lippfisch. Liba.

Kleiner, höchstens spanne-, gewöhnlich nur 3″ langer und $^3/_4$″ breiter Fisch. Die lange Rückenflosse hat Stachelstrahlen; die Brustflossen stehen unter der Leibesmitte und etwas vor den Bauchflossen; die Steißflosse hat ebenfalls einige Stachelstrahlen. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist spitz; die Lippen doppelt; die eine untere ist wulstig; die Zähne im Oberkiefer etwas größer als im Unterkiefer, insbesondere die mittlern. Der Vorder-Kiemendeckel ist gezähnelt; die Augen ziegel- oder braunroth mit goldgelber schmaler Iris. Der Rücken ist braun, meist mit dunklern Längsstreifen. Die Seiten sind blasser; der Bauch silberweiß; in der Rückenflosse in den beiden ersten Strahlen befindet sich ein schwarzer Fleck; die Brust- und Bauchflossen sind gelblich; die übrigen Flossen roth gesprenkelt, besonders die Schwanzflosse. Am untern Schwanzende ist stets ein dunkler Fleck. Seiner Kleinheit wegen wird dieser Fisch unter die Minutaja geworfen und in dieser meist gebacken verspeiset.

90. *Labrus bimaculatus.* Zweigefleckter Lippfisch. Liba.

Dem Meerpfau sehr ähnlich, unterscheidet sich von demselben hauptsächlich durch einen dunklen Fleck an der

Wurzel der Brustflosse, der ihm nebst dem Fleck an der Schwanzflosse zukommt. Als Speise steht er ihm gleich.

Maena. Schnauzenbrassen.

Kleine Fische mit großen Schuppen in Längsreihen; Kopf ziemlich spitz; das Maul läßt sich zu einer dünnen, fast durchsichtigen Röhre vorschieben. Die Rückenflosse hat feine Schuppen. An den Seiten haben alle einen braunen viereckigen Fleck nahe an der Seitenlinie.

91. *Maena vulgaris, Sparus maena.* Larirfisch. Menola schiava.

Elliptischer, seitlich nicht allzu gepreßter Fisch, so daß er ziemlich dick erscheint; 6″ lang und 2½″ breit. Eine Rückenflosse mit Stachelstrahlen; die Brustflossen sind gelb und stehen unter der Leibesmitte; die ebenfalls gelben Bauchflossen stehen ein wenig hinter den Brustflossen; auch die Steißflosse ist gelb; sie hat drei Stachelstrahlen. Der Kopf ist spitz, das Maul vorschiebbar; Ober- und Unterkiefer haben vorn ziemlich scharfe, spitze Zähne; das Auge angemessen groß. Kiemendeckel beschuppt; der Rücken ist ziemlich dunkelgrau, die Seiten etwas blasser. Die blauen Längsstreifen sind weniger auffallend, als bei der sogleich zu beschreibenden Menola bianca, deren Färbung überhaupt lebhafter ist. Der viereckige Fleck ist stark ausgedrückt. Auf dem Kopfe, Nacken und dem Schwanzende große dunkle Flecken. Die Seitenlinie ist ziemlich breit. Das Fleisch ist wenig beliebt und soll Durchfall erregen.

Smaris. Picarel.

Unterscheidet sich von *Maena* blos durch den Mangel an Gaumenzähnen.

92. *Smaris vulgaris. Sparus smaris.* Weißer Schnauzenbrassen, Gemeiner Picarel. Menola bianca.

Wird 5″ lang und 2″ breit; hat eine Rückenflosse mit Stachelstrahlen; die Brustflossen unter der Leibesmitte;

die Bauchflossen etwas hinter den Brustflossen; Schwanzflosse ausgeschnitten; die Seitenlinie ziemlich breit und markirt; unter derselben sind mehrere viereckige braune Flecken; worunter der mittlere am meisten in die Augen fällt. Man bemerkt unterhalb der Seitenlinie auch 7—9 bräunliche und lichtblaue Längsstreifen. Wenn diese letztern recht auffallend sind, so nennen ihn unsere Fischer Menola segnata. Der Kopf spitz, der Mund vorschiebbar, die Zähne in den Kiefern klein und spitz. Der Rücken ist grünlich braun mit Silberschimmer. Das Fleisch ist etwas besser, als das des vorigen, und im Juni am beliebtesten.

Sparus. Brassen.

Ganz regelmäßige Fische mit großen Schuppen in Längsreihen; Kopf ziemlich spitz und glatt; das Maul klein und nur wenig oder gar nicht vorschiebbar, meist mit großen Zähnen in den Kiefern, aber keine im Gaumen.

93. *Sparus boops.* Gelbstriemen. Bobba.

Schöner, länglicher ziemlich spindelförmiger Fisch, 8″ lang und 1½″ breit. Eine Rückenflosse; Bauchflossen etwas hinter den Brustflossen; Steißflosse mäßig groß; die gelbliche Schwanzflosse stark ausgeschnitten. Der Rücken ist blaulich; an den Seiten sind 3 bis 4 gold-gelbe Längsstreifen; an der Achsel (Brustflossen-Wurzel) hat er einen braunen Fleck. Der Bauch ist weiß. Die Augen sind groß; im Munde feine Zähne. Dieser Fisch ist besonders im Juni, von gutem Geschmacke und wird meist auf dem Roste gebraten.

94. *Sparus salpa.* Goldstriemen. Salpa.

Wird so lang, wie der vorige, nur ist er breiter und viel glänzender. Der Rücken ist grau mit Gold- und Silberschimmer; an den Seiten finden sich 10 bis 12 schöne,

goldgelbe Längsstreifen, der Bauch ist silberweiß; auf den Brustflossen hat er einen braunen Fleck; sämmtliche Flossen sind gelblich. Da das Fleisch von dem Schlamme, in dem sich der Fisch aufhält, oft einen unangenehmen Geruch erhält, so wird es nicht geschätzt, übrigens gebraten und in Brühen genossen.

95. *Sparus melanurus.* Brandbrassen. Occhiada.

Länglich elliptischer Fisch, er wird 8″ lang und 3″ breit, hat eine Rückenflosse mit Stachelstrahlen; die Bauchflossen stehen etwas hinter den sichelförmigen Brustflossen; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten, die Steißflosse hat drei Stachelstrahlen, wie bei den meisten Brassen. Der Kopf ist spitz, das Maul etwas vorschiebbar, die Zähne breitlich, in der Mitte etwas angehölt, hinter der ersten Reihe stehen Raspelzähne. Der Rücken ist grau mit Gold- und Silberschimmer. Die Seitenlinie ist sehr markirt, ober und unter ihr laufen schwarze Längsstreifen. An dem Schwanzende, als charakteristisches Kennzeichen, ein großer schwarzer Fleck, der sich auf beiden Seiten herabzieht. Der Schwanz ist fast so lang als der Rumpf. Die Augen sind groß, rund und dunkelfärbig; die Schuppen sind groß. Sein Fleisch ist gut und wird meist auf dem Roste gebraten.

96. *Sparus sargus. (Sparus rondeletii).* Größerer Geißbrassen. Sargo.

Elliptisch geformt, 1½′ lang und 6″ breit. Eine Rückenflosse mit scharfen Stachelstrahlen; Brustflossen unter der Leibesmitte; Bauchflossen fast unter den Brustflossen; Schwanzflosse ausgeschnitten; sämmtliche Flossen schwarz gesäumt. Die Grundfarbe des Fisches weiß mit 9 schwarzen Querstreifen; ein breiter schwarzer Fleck am Schwanzende und ein anderer an der Brustflosse. Mund etwas vorschiebbar mit feinen Zähnen. Kopf spitz, Augen ziemlich groß, Iris gelb. Die Alten erzählen von diesen Bras

sen allerlei fabelhaftes, unter andern, daß sie eine besondere Vorliebe zu Geißen hätten, auf deren Gemäcker sie herbeikämen, an den Strand sprängen u. s. w. Sein Fleisch ist gut, und wird gebraten, gesotten und in Brühen genossen.

97. *Sparus salviani (Sargus salviani).* **Salvians Geißbrassen.** Spizzo.

Breit elliptischer, seitlich gepreßter Fisch; er wird, wiewohl selten 2′ lang, 10″ breit und 15 Pfund schwer. Die Rückenflosse ist lang und stachelstrahlig; die ziemlich langstrahligen Brustflossen stehen unter der Leibesmitte; die an der Wurzel weißen, sonst schwarzen Bauchflossen stehen etwas hinter den Brustflossen; die schwarze Steißflosse hat drei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Der Kopf ist spitzig; der Mund klein; die Oberkiefer etwas vorschiebbar; er hat Knorpelzähne. Die Augen sind groß. Oberhalb der Seitenlinie hat er fünf, unterhalb derselben 9—10 goldgelbe Längsstreifen. Auf dem Schwanze ist ein schwarzer Fleck, der sich auf beiden Seiten abwärts zieht; der Kiemendeckel ist schwarz gesäumt. Die Schnauze und ein Theil des Vorderkopfs ist lebhaft blau, der Bauch weiß und silberglänzend. Sein Fleisch ist gut, besonders in Brühen, doch wird es auch gebraten und blos gesotten geschätzt.

98. *Sparus puntazzo.* **Puntazzo.** Spizzo.

Schnautze spitzig und vorstehend; die Schneidezähne stehen schief und sind lang. Das Profil der Stirn ist sehr schief; vor den Augen etwas vertieft; zwischen den Augen aber ein kleiner Buckel. Der Rand des Rückens sehr gebogen; der des Bauches etwas weniger. Der Winkel des Kiemendeckels ist schärfer, als bei den Geißbrassen. Er hat 8 Vorderzähne oben und eben so viel unten, die Backenzähne bestehen nur in kleinen Körnchen, die den

Namen von Zähnen kaum verdienen. Die Rückenflosse ist wenig hoch, die Stacheln schwach; die Schwanzflosse etwas gegabelt, die Afterflosse niedrig, die Brustflossen spitzig. Die Schuppen sind mittelmäßig groß. Die Färbung ist grau silberig mit Goldglanz und sieben Querbändern an den Seiten; an den Seiten des Schwanzes ist ein breiter, schwarzer Fleck. Rücken-, After- und Bauchflossen sind schwärzlich; die Schwanzflosse ist gelb mit schwarzem Saume; die Brustflossen blaß.

99. *Sparus annularis.* **Kleiner Geißbrassen.** Sparo.

Breit elliptisch, höchstens eine kleine Spanne lang. Eine Rückenflosse mit Stachelstrahlen. Brustflossen unter der Leibesmitte. Bauchflossen gelblich, fast unter den Brustflossen; Steißflosse ebenfalls gelblich; Schwanzflosse nicht stark ausgeschnitten. Kopf zugespitzt; Mund klein; Rücken blaulich grün, gegen den Bauch noch blasser. Die Seitenlinie ist ziemlich markirt; gegen die Schwanzflosse ein schwarzer Fleck; Schuppen groß. Er wird am häufigsten im September gefangen und ist in diesem Monate fett und schmackhaft; außer dieser Zeit aber wenig geachtet. Man brät ihn gemeiniglich auf dem Roste, ihn mit Oehl bestreichend, genießt ihn aber auch blos gesotten.

100. *Sparus cantharus.* **Brauner Brassen.** Cantara.

Von schön elliptischer Gestalt, wird 8″ lang und 4″ breit. Er hat eine lange Rückenflosse mit Stachelstrahlen, die gelblichen Brustflossen stehen unter der Leibesmitte und etwas vor den schwärzlichen Bauchflossen; der Kopf ist zugespitzt; der Mund ist klein; in demselben eine Reihe Zähne. Die Augen sind groß, zwischen denselben befindet sich meist ein fahler Fleck. Der Rücken ist von oben betrachtet grau; nach der Seite angesehen blau mit Gold- und Silberschimmer; der Bauch ist blasser. An den Seiten sind einige unterbrochene gelbe Längs-, nebst 3

bis 4 lichtbraunen, matten Querstreifen. Er hat vor der Steißflosse einen gelben Fleck. Die Seitenlinie ist markirt und etwas gebogen. Die Schuppen sind mäßig groß, auch die Kiemendeckel sind damit bedeckt. Seine Zubereitung als Speise ist der des vorhergehenden gleich.

101. *Sparus dentex.* Zahnbrassen. Dentale.

Schön geformter Fisch mit hochgebogenem Rücken; er wird 3′ lang, 10″ breit und bei 20 Pfund schwer. Seine Rückenflosse ist lang, unzertheilt und mit Stachelstrahlen versehen. Die Brustflossen stehen unter der Leibesmitte. Unter der Brustflosse ist ein schwarzer Fleck; die Bauchflossen stehen fast unter den Brustflossen; die Schwanzflosse ist mondförmig; die Steißflosse hat ebenfalls einige Stachelstrahlen. Der Kopf ist spitz; die Zähne stehen in einer Reihe, darunter befinden sich 4 große Eckzähne als charakteristisches Merkmal des Fisches. Das Auge ist mäßig groß, die Iris desselben gelb. Der Rücken ist blaugrau, die Seiten lila mit dunklern Tupfen; der Bauch ist weiß. Die Seitenlinie ziemlich markirt. Die Schuppen sind groß und bedecken auch den Kiemendeckel. Er hält seinen Strich im Jänner und Februar und ist dann am häufigsten und besten, doch ist sein Fleisch das ganze Jahr hindurch vortrefflich; es wird gesotten, gebraten, gebacken und in Brühen verspeiset. Nachdem es gebraten und ausgekühlt ist, wird es auch wohl in Oehl gelegt und so aufbewahrt, um kalt mit Citronensaft oder Essig gegessen zu werden.

102. *Sparus aurata.* Gemeiner Goldbrassen. Orada.

Breit elliptisch, gegen den Kopf schnell abfallend, gewöhnlich 1′ lang und 4″ breit. Eine Rückenflosse mit Stachelstrahlen, die gelblichen Brustflossen unter der Leibesmitte, die Bauchflossen sind klein und unter den Brustflossen; die Steißflosse hat zwei scharfe Stachelstrahlen.

Die Schwanzflosse ist ziemlich ausgeschnitten und schwarz gesäumt. Rücken olivengrün mit Goldschimmer; der Bauch silberweiß, meistens mit zwei gelben Flecken; auf den Seiten mehrere goldgelbe Längsstreifen; zwischen den Augen befindet sich als charakteristisches Kennzeichen ein goldgelber Streifen (corona). Am Kiemendeckel gegen die Brustflossen ist ein röthlich schwarzer, nicht scharf begrenzter Fleck. Die Zähne sind scharf, darunter große Eckzähne. Er wird hauptsächlich im August und September gefangen. Sein Fleisch wird sehr geschätzt, besonders im October, December und Januar, und theils gebraten, theils gesotten verzehrt.

103. *Sparus pagrus.* Röthlicher Goldbrassen. Cantarella.

Länglicher als der vorhergehende, der Kopf aber wie bei demselben gebildet. Die Rückenflosse kann er ganz in die Rückenfurche verbergen; die Brustflossen ziemlich lang und spitz; die Bauchflossen sind kürzer; die Schwanzflosse ist gegabelt. Die Färbung ist rosenroth, silbern gestreift; die Flossen röthlich. Dieser Fisch ist dem Mittelmeere eigenthümlich und kommt nur noch bisweilen an der Westküste von Afrika vor. Das Fleisch ist nicht schlecht, aber doch nicht besonders geachtet. Man brät und siedet es.

104. *Sparus erythrinus.* Der rothe Goldbrassen. Ribon. (Zu Venedig Alboro).

Breit elliptisch, gewöhnlich spannelang und 4″ breit. Eine Rückenflosse mit ziemlich scharfen Stachelstrahlen; die gelblichen Brustflossen stehen unter der Leibesmitte; die Bauchflossen sind beinahe unter den Brustflossen; die Steißflosse ist klein; die Schwanzflosse roth gesäumt und stark ausgeschnitten. Der Kopf ist zugespitzt; die Augen sind groß; der Mund klein. Die Färbung des ganzen Fisches erscheint gegen die Schuppen gesehen röthlich, nach den

Schuppen grünlichblau mit Goldglanz. Die Schuppen sind groß. Wird am häufigsten im September gefangen, fehlt aber selten ganz auf dem Fischmarkte, und ist im März und Mai am besten. Sein Fleisch wird dem des Branzin fast gleich gestellt und eben so zubereitet.

105. *Sparus mormyrus.* **Marmorbrassen.** Mormoro, Mormiro.

Ziemlich breit elliptisch, wird 8″ lang, 4″ breit und 1 Pfund schwer. Er hat eine Rückenflosse mit Stachelstrahlen; die Brustflossen stehen unter der Leibesmitte; die Bauchflossen sind roth und stehen unter den Brustflossen; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Der Kopf ist spitz, die Augen gelb. In den Kiefern steht eine Reihe scharfer kleiner Zähne, tiefer im Munde befinden sich Knorpelzähne. Die Kiemendeckel sind beschuppt. Der ganze Fisch ist silberweiß mit ungefähr 14 gleichweit von einander abstehenden schwarzen Querstreifen. Der Vorderkopf ist blau mit lebhaftem Metallglanz. Er wird nicht besonders geschätzt, doch ist sein Fleisch in Brühen, wie auch in Oehl gebraten, nicht schlecht.

---

1. Rauhköpfe oder Barschartige.

Regelmäßig geformter, zusammengedrückter Leib mit harten, festsitzenden Schuppen; ziemlich lange, vereinigte oder getrennte Rückenflosse; gezähnelter oder stachliger Kiemendeckel, meist hakenförmige Zähne. Sie gehören zu den schmackhaftesten Fischen.

Sciaena. Schattenfische.

Haben nur schwache Stacheln in der Steißflosse, kein Bärtel und keine Eckzähne, sondern nur eine Reihe gleich großer Zähne in den Kiefern, oben mit Bürstenzähnen dahinter. Meist eine Warze am Kinn.

106. *Sciaena nigra.* Schwarzer Schattenfisch. Ombrela. Corbel di sasso.

Regelmäßig gestalteter Fisch mit etwas gewölbtem Rücken, wird 1′ lang und 5″ breit. Die braune Rückenflosse ist getrennt; die Bauchflossen sind unter den Brustflossen; die letzteren stehen unter der Leibesmitte. Die Bauchflossen und die Steißflosse sind schwarz und haben einen starken Stachelstrahl, der sie weiß säumt; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten und unten schwarz gesäumt. Der Kopf ist spitz, der Mund ziemlich klein; die Kiemendeckel sind beschuppt; der Scheitel goldglänzend; die Seitenlinie markirt und gebogen; die Schuppen sind klein. Sein Fleisch ist gut und wird auf mannigfache Weise zubereitet, am beliebtesten ist es in Brühen oder blos gesotten.

107. *Sciaena cirrosa.* Bart-Umber. Corbel, Corbo.

Wird bis 3′ lang 10″ breit und bis 20 Pfund schwer. Die Rückenflosse ist abgetheilt; der Vordertheil hat 9 Stachelstrahlen; die Brustflossen sind unter der Leibesmitte und fast gerade über den Bauchflossen. Die Steißflosse hat einen Stachelstrahl; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist spitz, der Mund enthält Bürstenzähne und hat am Unterkiefer das charakteristische kurze Bärtel oder die Warze mit schwarzem Endpunkte. Das Auge ist mäßig groß mit gelber Iris; vor den Augen ein doppeltes Nasenloch; die Kiemendeckel sind schwarz gesäumt. Ueber die Seiten des Fisches laufen schief abwärts bläuliche und gelbe Zickzacklinien, die ihm eine angenehme, zarte Färbung geben. Der Bauch ist weiß; der ganze Fisch hat Silberschimmer; die Seitenlinie ist wenig bemerkbar. Die Schuppen sind groß und bedecken auch die Kiemendeckel. Im October wird er am häufigsten zu Markt gebracht, soll aber im Februar und Juni am schmackhaftesten sein. Sein Fleisch wird sehr geschätzt und meist gesotten verspeiset.

Serranus. Sägebarsche.

Haben als barschartige Fische einen ebenen Kopf mit gezähneltem Vorderdeckel, stachligem Hinterdeckel und Zähnen im ganzen Maul, ausgenommen auf der Zunge. Als Sägebärsche charakterisiren sie Bürsten- oder Eckzähne und am Hinterdeckel zwei bis drei Stacheln.

108. *Serranus marinus (Perca scriba, marina).* Buchstabenfisch. Sperga. Merlo di mare.

Schöner, elliptischer nicht allzugepreßter Fisch mit zugespitztem, langem Kopfe, er wird 8″ lang und 2″ breit. Die Rückenflosse hat 10 Stachelstrahlen, die meistens an ihren Spitzen roth gefärbt sind; die ziemlich langstrahligen Brustflossen sind unter der Leibesmitte und stehen genau über den Bauchflossen; die Steißflosse hat 3 Stachelstrahlen und ist gleich allen übrigen Flossen gelb mit rothen Punkten. Der hintere Kiemendeckel ist mit 2 Stacheln versehen; der Unterkiefer steht etwas vor; beide Kiefern haben ziemlich große scharfe Zähne; der Gaumen hat Bürstenzähne; der Mund ist eher groß, als klein zu nennen; die Augen stehen hoch am Kopfe. Der Rücken ist braun mit 5 bis 6 dunklen Querbändern; der Bauch bläulich grau; an den Kiemendeckeln finden sich meistens allerlei, oft blaue Wellenstriche. Sein Fleisch ist nicht schlecht und wird auf mannigfaltige Weise zubereitet.

109. *Serranus hepatus. (Labrus hepatus).* Beutelbarsch. Sacchetto.

Elliptischer kleiner Fisch; 3″ lang 1″ breit. Die stachelige Rückenflosse durch einen schwarzen Fleck ausgezeichnet, geht vom Nacken bis zur Schwanzflosse. Die gelblichen Brustflossen stehen über den schwärzlichen Bauchflossen, letztere haben einen Stachelstrahl; die Steißflosse hat deren drei. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Rücken ist braun mit 3 bis 4 ziemlich breiten

schwärzlichen Querstreifen, die über den ganzen Leib gehen; schmälere und lichtere solche Streifen finden sich auf den Kiemendeckeln. Die Zähne sind fein und spitz. Wird in den Küchen nicht geachtet.

Serranus Cabrilla. Cabrilla. Cänissi.

Elliptischer Fisch. Rücken etwas gebogen. Er wird gewöhnlich 1′ lang und 2½″ breit. Die stachelstrahlige Rückenflosse fängt über der Wurzel der Brustflossen an; diese letztern stehen unter der Leibesmitte; die Bauchflossen haben, wie durchgehends bei den Fischen dieser Familie, einen Stachel und fünf weiche Strahlen, und befinden sich unter den Brustflossen: die Steißflosse hat, wie ebenfalls fast alle brassenartigen Fische, drei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist etwas ausgeschnitten. Der Kopf ist groß, der Rachen weit und an den Kiefern, dem Gaumen und den Nasenknochen (Pflugschar) reichlich mit Zähnen versehen, die Kiefer-Zähne sind kegelförmig. Die Augen sind groß, liegen hoch oben und haben eine gelbe Iris. Der Rücken ist braunroth, gegen die Seiten blasser. Vom Rücken laufen ungefähr zehn braune Querstreifen oder Bänder, an den Seiten 4—5 grau-weiße und eben so viel rothe Längsstreifen; ähnlich gestreift ist auch der Kopf. Der Hinter-Kiemendeckel hat zwei Stacheln; der Vorderdeckel ist gezähnelt, und zwar an der Ecke etwas stärker. Die Kehle ist morgenroth. Die Rückenflosse in welcher der erste Stachelstrahl der kleinste ist, ist braun- und weißgestreift, eben so die Schwanz- und Steißflosse, doch letztere etwas blasser; die Brustflossen sind gelb, die Bauchflossen röthlich. Die Seitenlinie läuft nahe am Rückenrande, und macht gegen den Schwanz zu eine Art Winkelbug um dann gerade auszugehen. Das Fleisch dieses Fisches ist nicht schlecht und kann auf mehrfache Weise schmackhaft zubereitet werden, doch kommt er selten vor.

110. *Serranus gigas* Brauner Serran. Chierna.

Von gedrungener elliptischer dem Zahnbrassen ähnlicher Gestalt; wird 2½′ lang und 1′ breit, und wiegt dann beiläufig 25 Pfund. Die Rückenflosse ist stachelstrahlig und hatte bei dem von mir untersuchten Exemplare 11 Stachel- und 14 weiche Strahlen; die Bauchflossen stehen unter der Leibesmitte; die Bauchflossen haben 1 Stachel- und 5 weiche, aber sehr kräftige Strahlen und befinden sich unter den Brustflossen. Die Steißflosse ist mit 3 Stachelstrahlen versehen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist zugespitzt, wenn schon mit abgerundeter Schnauze und läuft ziemlich schnell ab; der Rachen ist groß und in den Kiefern, dem Gaumen und auf den Nasenknochen (Pflugschar) reichlich mit Zähnen bewaffnet; die Kieferzähne sind kegelförmig, doch verhältnißmäßig nicht groß; die übrigen Zähne sind Bürstenzähne. Die Zunge ist spitzig, fleischig und ziemlich frei. Die Augen sind groß, vorstehend und haben eine gelbe Iris. Die Nasenlöcher sind gedoppelt. Der Vorder-Kiemendeckel ist gezähnelt, der Hinterdeckel mit drei Stacheln versehen. Der Rücken ist chocolade-braun mit grünlich-weißen Flecken; der Bauch ist weiß. Die Flossen sind sämmtlich dunkel chocolade-braun, nur die Bauchflossen etwas lichter und die Schwanzflosse zart weiß gesäumt. Die Kehle ist gelb. Die Seitenlinie läuft nahe und parallel mit dem Rückenrande, ist aber wenig bemerkbar. Die Schuppen kann man eben nicht groß nennen. In unserm Golfe ist der braune Serran sehr selten. Sein Fleisch ist sehr gut und wird wie das des Zahnbrassen (*Dentale*) zubereitet.

Labrax. Wolfsbärsche.

Haben ziemlich kleine Schuppen, weit getrennte Rückenflossen. Die Kiemendeckel sind beschuppt; der Hinterdeckel hat zwei Stacheln; die Zunge ist rauh.

111. *Labrax lupus.* Gemeiner Wolfsbarsch. Branzin, (jung heißt er Baicolo).

Regelmäßig geformter Fisch; er erreicht eine Länge von 3′, eine Breite von 8″ und wird bis 20 Pfund schwer. Von den beiden Rückenflossen hat die vordere 9 Stachelstrahlen; die Brustflossen stehen etwas vor den Bauchflossen; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Am vordern Kiemendeckel sind sägeförmige Stacheln, am Hinterdeckel ein größerer und ein kleinerer Stachel. Der Mund ist weit, etwas vorschiebbar, mit Bürstenzähnen versehen. Die Augen sind groß mit gelber Iris. Der Rücken ist grau, die Seiten mit schwarzen Punkten besprengt, (die besonders bei den jungen kenntlich sind) übrigens wie der Bauch silberfarb. Die Seitenlinie ist markirt, etwas gebogen. Der Schwanz gleich anfangs bedeutend schmäler als der übrige Leib. Er ist ein gefräßiger Räuber und einer der edelsten und gesuchtesten Fische unsers Markts; am häufigsten ist er auf demselben in den Monaten October und November, doch fehlt er auch zu andern Jahreszeiten nicht gänzlich. Die alten Branzine sind im April, die jungen im November am besten. Sein Fleisch wird am liebsten blos gesotten, doch auch gebraten, gebacken und in Brühen verspeiset. Dieser Fisch stand schon bei den Alten in hohem Ansehn.

IV. Ordnung,

Bauchflosser.

K. Rundmäuler oder Karpfenartige.

Halb-Brustflosser mit fast zahnlosem Maule, ohne Stacheln am Deckel.

Mugil. Meeräschen.

Haben steife Strahlen in der ersten Rückenflosse, wie die Bärsche, aber die Bauchflossen hängen nicht am Brust-

gürtel; die Schuppen sind groß, selbst auf dem Kopfe, die Zähne schwach und klein, fast unmerklich.

112. *Mugil cephalus.* Gemeine Meeräsche. Volpina. (Cievolo).

Gestreckt elliptischer Fisch; wird bis 1½′ lang und 3″ breit. Zwei Rückenflossen, wovon die vordere 4 Stachelstrahlen enthält. Die Brustflossen sind (von oben nach unten gerechnet) in der Leibesmitte und stehen vor den Bauchflossen. Die Schwanzflosse ist wenig ausgeschnitten. Der Kopf ist spitz, doch gegen den Mund zu abgerundet und in horizontalem Sinne etwas plattgedrückt; der Mund ist zahnlos, die Oberlippe vorschiebbar und bei verschiedenen Individuen etwas verschieden geformt, so daß diejenigen Naturforscher wohl nicht Unrecht haben mögen, die aus dieser Species mehrere, nach der eben erwähnten Verschiedenheit des Mundes, ferner der der Augen, der Kopf- und Leibesform machen, welche auch die Fischer mit den Namen: Latregan, Bosega, Cavostell', Versela, Cievolo und Volpina anzudeuten scheinen. Das Auge ist durch eine Fettwulst mehr als halb geschlossen; seine Iris ist gelb. Der Rücken ist dunkel graugrün, an den Seiten befinden sich 6 ziemlich dunkle Längsstreifen; der Bauch ist silberweiß. Die Schuppen sind groß; die Seitenlinien wenig bemerkbar. Ihr kleiner Mund hindert sie andere Fische zu verschlingen, dagegen werden sie selbst von größeren Raubfischen häufig verfolgt. Aus ihrem Rogen wird hier und da, besonders in Frankreich, eine Art Caviar bereitet. Das Fleisch ist wohlschmeckend und wird gebraten und in Brühen genossen. Besonders gut sind diese Fische auf folgende Weise zubereitet: man bäckt sie in Oehl, übergießt sie noch warm mit Essig, salzt und pfeffert sie, gibt Lorbeerblätter und Rosmarin hinzu und läßt sie einige Tage stehen. Manchen Fischliebhabern gilt der lange Darmkanal

sammt dessen Inhalt für eine Delicatesse; doch verlangen sie, daß der Fisch zu diesem Ende Nachts gefangen werde, weil sie meinen, daß dann der Schlamm bereits wieder abgegangen sei, den der Fisch beim Aufsuchen von Gewürm mit verzehrt hatte. Am schmackhaftesten sind sie im August, September und October.

Mullus. Meerbarben.

Haben Stacheln in der ersten Rückenflosse; die Kiemendeckel sind stumpf, der Leib ist ziemlich walzig mit großen Schuppen bedeckt; eben so der abschüssige Kopf. Der kleine Mund ist fast zahnlos und hat am Unterkiefer zwei Bärtel.

113. *Mullus barbatus.* Rothe Meerbarbe; Rothbart. Barbon.

Ziemlich dickleibiger, fast keulenförmiger Fisch, der seine größte Breite und Dicke nahe am Kopfe hat. Er wird gewöhnlich 10″ lang, 2″ breit. Er hat zwei Rückenflossen, wovon die vordere stachelstrahlig ist. Die Brustflossen sind unter der Leibesmitte; die Bauchflossen stehen fast unter denselben; die Steißflosse ist klein; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Mit Ausnahme der fast braunen Rückenflossen sind alle Flossen licht oder röthlich gelb. Der Kopf ist gegen den Mund hin sehr abschüssig. Letzterer liegt mit dem Bauche fast in derselben Ebene; am Kinn sind zwei lange Bärtel. Das Auge mit rothgelber Iris ist ziemlich hoch am Kopfe. Die Hauptfärbung des Fisches ist ein mattes Carmoisin, in welchem 5 dunkler-rothe Streifen parallel mit dem etwas gebogenen Rücken laufen, welche auf jeder Seite des Fisches von 2 gelben Streifen durchschnitten werden, die mit dem geradlinigen Bauche parallel gehen. Der Rücken ist braunroth; die Seitenlinie ziemlich markirt. Die Schuppen sind groß, werden aber von den Fischern mehrentheils beseitigt, ehe

der Fisch zu Markt kommt, wodurch derselbe lebhafter roth erscheint. Seine Strichzeit fällt in den October, doch wird er auch in andern Monaten gefangen; am beliebtesten ist er im März, April, August, September und October. Er wird unter die edelsten Fische gezählt und meistens auf dem Roste gebraten; soll er recht wohlschmeckend werden, so umwickelt man ihn mit feinem Papiere, bestreicht ihn mit feinem Oehle und läßt ihn unter fortwährendem Bestreichen langsam braten.

114. *Mullus surmuletus.* Gestreifte Meerbarbe. Tria.

Dem eben beschriebenen Fische sehr ähnlich, nur ist sein Kopf weniger abschüssig, der Mund mehr nach oben gerichtet und die gelben Längsstreifen viel auffallender; selbst auf den Rückenflossen sind dergleichen zu bemerken. Seine Verwendung als Speise ist dieselbe.

Cyprinus. Eigentliche Karpfen.

Vollkommen elliptisch mit großen abfälligen Schuppen; sie haben ein kleines, zahnloses Maul, dagegen große Zacken am untern Schlundknochen, welche gegen den sogenannten Karpfenstein unter dem Hinterhauptbeine, die Speisen zermalmend, wirken. Die Schwimmblase ist groß mit einer Einschnürung. Alle Flossen sind weich mit Ausnahme eines oder des andern Stachels vor den Rückenflossen.

Auf unserm Markte erscheinen wohl bisweilen:

Cyprinus barbus. (Barbus vulgaris). Die Barbe. Barbo.

„ *tinca. (Tinca italica).* Die Schleihe. Tenca d' acqua dolce.

„ *carpio.* Der gemeine Karpfen. Carpione. Raina.

und andere dieses Geschlechts; da sie aber sämmtlich Süßwasser-Fische sind, so gehören sie nicht in diese Aufzählung von Seefischen.

Lebias. Lebias.

Kleine elliptische, rundliche Fischchen. Der Kopf ist ein wenig niedergedrückt; der Mund klein und etwas vorstreckbar mit Zähnchen bewaffnet. Die Kiemenhaut ist fünfstrahlig.

115. *Lebias nigropunctata.* Punktirter Lebias. Nonno.

Rundlich elliptisches Fischchen von kaum 2″ Länge und ⅓″ Breite. Die Rückenflosse steht ziemlich weit hinten und hat blos weiche Strahlen; die Brustflossen sind unter der Leibesmitte, ihre obersten Strahlen sind die längsten; die Bauchflossen stehen hinter den Brustflossen; die Steißflosse ist etwas kürzer als die Rückenflosse; obschon beide gleichviel (10) Strahlen zählen, deren letzte einander gegenüberstehen. Die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten. Der Kopf ist horizontal etwas plattgedrückt; die Augen ziemlich groß; der Mund vorschiebbar, in der gewöhnlichen Lage etwas nach oben gerichtet; die im Verhältniß sehr großen Kiemendeckel sind beschuppt und lebhaft glänzend. Der Rücken ist schmutzig-grün, die Seiten und der Bauch gelblich mit ziemlichem Metallglanz; vom Rücken laufen über die Seiten ungefähr 15 schmale, schwarze, geradlinige Querstreifen; am Schwanze finden sich mehrere schwarze Puncte; die Rückenflosse ist von der Farbe des Rückens; die Schwanzflosse etwas lichter; die Brust- und Bauchflossen sind gelblichweiß. Die Schuppen sind groß. Seiner geringen Größe wegen wird dieser Fisch unter der Minutaja verkauft.

I. Flachmäuler, Lachsartige.

Fische dieses Geschlechtes sind unserm Fischmarkte fremd und kommen nur eingesalzen (Salme) oder gelegentlich (Forellen) nach Triest.

m. Schmalmäuler, Häringsartige.

Leib und Kopf stark seitlich zusammengedrückt, mit großen abfälligen Schuppen; meist nur eine Rückenflosse; die Bauchflossen weit hinten.

Atherina. Aehrenfische.

Es sind sardellenartige Fische mit dünnen Silberschuppen; sie haben zwei weit von einander abstehende Rückenflossen; die Bauchflossen in der Mitte des Leibes; das kleine Maul ist vorschiebbar und mit kleinen Zähnen bewaffnet.

116. *Atherina aphya.* Kleiner Aehrenfisch. Anguela.

Sehr kleiner, gestreckter Fisch, 3″ lang ¼″ breit. Er hat zwei weiche Rückenflossen; die Bauchflossen stehen hinter den Brustflossen; die Flossenstrahlen hängen nur schwach zusammen. Der Kopf ist spitz, die Zunge knorpelig, der Mund vorschiebbar. Der Rücken ist licht graugrün, die Seiten schön silberglänzend, der Bauch weniger. Das ganze Fischchen ist durchscheinend, bis auf das Silberband an den Seiten. Sie sind bei armen Leuten nicht unbeliebt und werden gebacken verspeiset.

117. *Atherina vera.* Gemeiner Aehrenfisch. Gerai.

Lang gestrecktes Fischchen, den Anguelen sehr ähnlich aber größer, denn es wird etwa 5″ lang, ist viel walziger und weniger durchscheinend. Es hat zwei Rückenflossen; die Bauchflossen stehen hinter den Brustflossen, die Steißflosse, wie die Bauchflossen sind klein, die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Der Kopf ist spitz, der Mund vorstreckbar. Der Rücken ist olivengrün; Seiten- und Bauchflossen silberglänzend. Der Schwanz beträgt so ziemlich die Hälfte der ganzen Körperlänge. Man verspeiset sie meist gebacken, oder in Brühen, nachdem man bei beiden Bereitungsarten den Kopf abgeschnitten hat. Im Februar und März sind sie am beliebtesten.

Engraulis. Anschovi.

Kleine Fische mit sehr kleinen abfälligen Schuppen, weitem Maul und weiten Kiemen.

118. *Engraulis encrasicholus (Clupea encrasicholus.)* **Gemeiner Anschove.** Sardon.

Elliptisches, ziemlich gepreßtes Fischchen; wird kaum spannelang. Es hat eine Rückenflosse, welche gerade auf der Mitte des Rückens steht; die Brustflossen sind sehr tief; die Bauchflossen klein und sehr weit hinten; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Die obere Kinnlade steht hervor; der Mund ist sehr weit; die Kieferränder fein gezähnelt; sonst sind im Munde keine Zähne. Das Auge ist groß, hat eine gelbe Iris und steht weit vorn an der Schnauze. Der Rücken ist blau, die Seiten sind silberglänzend. Die Seitenlinie ist gerade, aber kaum bemerkbar. Die Schuppen sind leicht abfallend. Dieser Fisch, der mit der Sardelle so viele Aehnlichkeit hat, wird auf dieselbe Art wie diese in der Küche verwendet, nur schneidet man ihm vor der Zubereitung den Kopf ab; im December und Januar ist er am schmackhaftesten.

Clupea. Eigentliche Häringe.

Scharfer, sägeartiger Bauchrand, kleine Zwischen- und große Oberkiefer mit unbedeutenden Zähnen, weite Kiemenspalten und kammförmig gezähnte Kiemendeckel.

119. *Clupea sardina.* **Sardelle.** Sardella.

Von allgemein bekannter Gestalt, ungefähr 6″ lang 1″ breit; hat eine Rückenflosse, die in der Mitte des Rückens steht; die Brustflossen sind tief unter der Leibesmitte; die Bauchflossen weit hinter denselben; die Steißflosse ist klein; die Schwanzflosse ausgeschnitten. Der Mund röhrenförmig vorschiebbar und zahnlos. Das Auge groß; die Iris gelb. Der Rücken ist grün-blau; die Seiten und

der Bauch sind silberglänzend, die Schuppen groß und sehr leicht abfallend. Der Schwanz beträgt ungefähr $^1/_3$ des Leibes. Man fängt sie am häufigsten im Spätherbste, wo sie gebraten eine eben so beliebte, als wohlfeile Speise liefern. Im März und Juni sind sie am besten.

120. *Clupea Hepsetus.* Melet? Papalina.

Elliptisches, sardellenartiges Fischchen; 4″ lang, $^1/_2$″ breit. Die Rückenflosse steht nicht vollkommen in der Mitte des etwas gewölbten Rückens, sondern etwas mehr gegen den Schwanz zu; die Brustflossen sitzen tief unten; die Bauchflossen ziemlich in der Leibesmitte; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten und schwärzlich gesäumt. Der Kopf ist spitz. Der Unterkiefer etwas länger als der Oberkiefer; der Mund ist nach oben gerichtet und röhrig. Die Augen mäßig groß, nicht allzunahe an der Schnauze. Der Rücken blau-grün, wie bei den Sardellen; die Seiten und der Bauch sind silberig. Die Schuppen sind mäßig groß und nicht so leicht abfallend, wie bei den Sardellen und Anschoven. Als Speise wird er dem vorigen gleich zubereitet.

121. *Clupea finta.* Vinte. Venth. Mutterhäring. Chieppa. (Cieppa).

Schöner, gestreckt elliptischer Fisch; dem Häringe an Gestalt und Größe sehr ähnlich; seine Länge beträgt oft mehr als 1′ und die Breite 4″. Er hat nur eine Rückenflosse, die Brustflossen sind sehr klein und liegen unter der Leibesmitte; die Bauch- und Steißflosse sind noch kleiner; die Schwanzflosse ist stark ausgeschnitten. Das Maul ist röhrenförmig vorschiebbar, hat deutliche Zähne und einen Ausschnitt am Oberkiefer. Der Rücken ist blau-grün; hinter dem Kiemendeckel zeigen sich 5—6 schwarze Punkte die oft bis auf den ersten und größten, so sehr erblassen, daß man sie kaum wahrnimmt, wodurch sie dann mit der

Alse (*Clupea alosa*) so viele Aehnlichkeit erhalten, daß nur noch der gezahnte Oberkiefer sie charakteristisch unterscheidet. Man verspeiset ihn meistens gebraten oder blos gesotten mit Essig und Oehl, doch wird sein Fleisch nicht sehr gerühmt.

Exocoetus. Flederfisch.

Stumpfer Kopf; das Maul klein und schief mit kleinen Zähnen. Die Brustflossen sind ungemein groß; die Rückenflosse steht der Steißflosse gegenüber; die Schwanzflosse ist gespalten. Die Schuppen sind dünn und abfällig, auf Leib und Kopf vorhanden. Die Schwimmblase ist groß.

122. *Exocoetus exsiliens*, italienischer Flederfisch. Rondinella.

Ziemlich spindelförmiger Fisch; er erreicht die Länge von 1′ und eine Breite von 2″; Rücken- und Steißflosse ziemlich lang, die Bauchflossen stehen hinter den sehr großen Brustflossen; die Schwanzflosse ist gegabelt. Der Rücken und die Flossen sind dunkelblau; Seiten und Bauch silberglänzend. Kommt selten auf unsern Fischplatz.

II. Langmäuler oder Hechtartige.

Es sind ziemlich walzige Fische, oft mit starken Schuppen, einem langen platten Kopfe; die Rücken- und Steißflosse sind klein, weit nach hinten gerückt und stehen einander gegenüber. Die vordere Rückenflosse fehlt nicht selten. Das Maul ist weit gespalten, voll starker Zähne, meist auch im Gaumen und auf der Zunge; die Augen sind klein.

Belone. Schneffel.

Haben einen sehr langen, schlanken, fast schuppenlosen Leib, einen schnabelförmigen, beinharten Kopf mit weitem Rachen und kleinen Zähnen; unter der Seitenlinie Kielschuppen.

123. *Belone acus. (Esox belone).* Hornhecht. Angusigola.

Sehr lang gestreckter Fisch mit sehr langem, schnabelähnlichem Munde, der mit spitzigen Zähnen bewaffnet und dessen Unterkiefer länger ist. Der Fisch wird bis 2′ lang und 1″ dick. Er hat nur eine Rückenflosse, die mit der Steißflosse gleich geformt ist; die Brustflossen stehen über der Leibesmitte; die Bauchflossen sehr weit nach hinten; die Schwanzflosse ist ausgeschnitten. Die Augen, eher groß als klein, haben eine lichtgelbe Iris. Auf dem Rücken ist die Färbung blaugrün; die Seiten und der Bauch sind silberglänzend. Die Schuppen sind klein. Die Knochen dieses Fisches sind grün. Man schätzt ihn als Speise nicht besonders; meistens wird er gebacken verzehrt. Am besten ist er im April und Juli.

Esox. Hecht.

Längliche, platte Schnauze; Zähne im ganzen Maule und in den Zwischen-, aber keine im eigentlichen Oberkiefer; im Unterkiefer stehen sehr lange in einer Reihe. Nur eine Rückenflosse weit hinten, der Steißflosse gegenüber.

Esox lucius. Gemeiner Hecht. Luzzo.

Wird zwar auf unserm Fisch-Markte feilgebothen, gehört aber als Süßwasserfisch nicht in diese Aufzählung von Seefischen. Als Speise wird er im October, November und December am häufigsten gesucht.

Nachtrag.

124. *Labrus Bergylta.* Altes Weib. Liba. Pinco.

Länglich elliptischer Fisch, ungefähr 1′ lang und 4″ breit. Eine stachelstrahlige Rückenflosse, die gegen die weichen Strahlen zu sich etwas senkt, dann aber wieder hebt;

die Steißflosse hat drei Stachelstrahlen; die Schwanzflosse ist nicht ausgeschnitten; die Brustflossen stehen etwas unter der Leibesmitte. Der Kopf ist länglich und zugespitzt; der Vorderkiemendeckel nicht gezähnelt; in jedem Kiefer ist eine Reihe spitziger, kegelförmiger Zähne, wovon die mittlern die größten sind. Das Auge ist mäßig groß mit grünlicher Iris. Der Rücken ist grün mit weißen Punkten; eben so die Rücken- und Schwanzflosse. Der Bauch, die Kehle, die Steiß- und die Bauchflossen sind weiß und roth genetzt; die Brustflossen gelb. Diese Art von Lippfischen gehört zu den seltensten in Triest.

125. *Polyprion cernium.* **Gefleckte Vielsäge.** Scarpena salvatica.

Ziemlich dicker, barschartiger Fisch. Er wird bei uns nicht viel über 1′ lang und 4″ breit. Die Rückenflosse hat 11 starke Stachelstrahlen, wovon die 8 ersten rauhe Unebenheiten haben. Die Brustflossen sind unter der Leibesmitte und stehen gerade über den Bauchflossen, welche mit einem sehr starken, mit Dornen besetzten Stachelstrahl versehen sind. Die Schwanzflosse ist abgerundet. Der Kopf ist groß, mit weitem Maule; Kiefer und Gaumen sind mit Hechelzähnen bewaffnet. Vorder- und Hinter-Kiemendeckel sind reich mit Stacheln besetzt; auf dem letztern läuft ein horizontaler, dorniger Grat. Ueber den Augen und auf dem Scheitel zeigen sich viele stachelartige Unebenheiten. Die Kiemenhaut hat 7 Strahlen. Der Rücken ist grau mit wolkigen, dunkleren Flecken; der Bauch weiß; sämmtliche Flossen, die gelben Brustflossen ausgenommen, haben einen breiten schwarzen Saum; die Schwanzflosse überdieß noch einen weißen. Die Seitenlinie ist kaum bemerkbar. Die Schuppen sind mäßig groß und selbst auf einem Theile der Flossen vorhanden. Auch dieser Fisch ist bei uns ziemlich selten. Sein Fleisch ist gut.

Von eßbaren niedern Meerthieren finden sich auf unserm Fischmarkte folgende, als die gewöhnlichsten:

Crustacea. Krebse *).

Squilla mantis. Gemeiner Goger. Canocchia. (Canoccia).

Im Januar sind sie am beliebtesten; sie werden blos gesotten und häufig so verkauft.

Palaemon squilla. Garnat. Gambaretto d'aqua salsa.

Als Fastenspeise nicht unbeliebt.

Crangon vulgaris. Garnele. Squilla.

Wird nur von Armen gegessen.

Astacus marinus. Hummer. Astice. Astisé.

Als Speise sehr beliebt, obschon ziemlich unverdaulich. Im Februar, Juni, August, September und October am schmackhaftesten.

Astacus norvegicus. Norwegischer Krebs. Buchstabenkrebs. Scampo.

Man fängt ihn in unserm Meere blos im Quarnero und bringt ihn von Fiume hierher, da er als Speise sehr beliebt ist. Am besten sind die Scampi, gleich den Flußkrebsen, in den Monaten deren Namen ohne R geschrieben werden, aber des Transports wegen sind sie in Triest meist nur zur Winterszeit zu haben.

Portunus maenas. Gemeiner Seekrebs. Granzo, das Männchen Masanetta, das Weibchen. — Mollecche, Weichschalige (d. i. kurz nach der Häutung).

Die Weibchen sind im October am gesuchtesten; die Mollecche im April.

Eriphia spinifrons. Italienischer Taschenkrebs. Granziporo.

Wird im April am liebsten verspeiset.

Cancer pagurus. Cancer fimbriatus. Großer rother Taschenkrebs. Granziporo, das Männchen. Poressa, das Weibchen.

Maja squinado. Gemeiner Spinnenkrebs. Granzon, das Männchen. — Granzeola, das Weibchen.

Als Speise sehr beliebt. Meist wird ihr Fleisch aus den Schalen gelöset, fein zerhackt, mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt, und mit

*) Die hiesigen Fischer geben den Crustaceen und Conchilien (Krebsen, Muscheln und Meerschnecken) den, freilich sehr unwissenhaftlichen, Gemein-Namen: Pesce armà (gepanzerte oder bewaffnete Fische).

Oehl in der Hauptschale gebacken oder gebraten; doch speiset man sie auch blos gesotten. Am schmackhaftesten sind sie im April.

Pinnotheres pisum, } Erbsenkrabbe, Erbsenschild, Muschel-
Pinnotheres veterum, } wächter. Piso.

Ersterer kommt in Austern und Miesmuscheln, letzterer in Steckmuscheln vor; beide werden mit dem Muschelthiere gegessen. Von manchen werden sie fälschlich für junge Granzeole gehalten.

Mollusca. Weichthiere.

Tintenfische oder Sprutten.

Sepia officinalis. Gemeiner Tintenfisch oder gemeine Tintenschnecke. Seppa. (Seppia).

Im Rücken des Mantels oder Sackes ist eine Kalkschale, die unter dem Namen ossa sepia allgemein bekannt ist und von Technikern zum Abschleifen und Polieren verschiedener Gegenstände gebraucht wird. Das Thier wird entweder in Brühen verspeiset oder in Oehl gebacken und mit Citronensaft gegessen. Im November und December ist ihr übrigens süßlich fades Fleisch am verdaulichsten.

Loligo vulgaris. Sepia loligo. Rautenförmiger Tintenfisch. Calamaro, Calamajo.

Als Fastenspeise beliebt; er wird, wie der eben genannte zubereitet. Im Winter, besonders im Januar, ist sein Fleisch zarter, als im Sommer, wo es ziemlich unverdaulich ist; doch bezeichnen ihn einige auch im August und September als verwendbar in der Küche.

Loligo sagittata. Sepia sagittata. Pfeilförmiger Tintenfisch. Calamajo todero.

Kleiner, als der vorige und viel seltener.

Sepia sepiola. Sepia rondeleti. Kleine Sprutte. Kleiner Tintenfisch. Sepolina, Zottolina.

Das Fleisch desselben ist wie das der übrigen Tintenfische süßlich und wird theils gebacken mit Limoniensaft, theils in Brühen genossen. Der Mai wird als die Zeit bezeichnet, wo sie am schmackhaftesten sind.

Eledon moschata. Sepia moschata. Bisam-Sprutte. Bisam-Tintenfisch. Folpo.

Hat den Namen von seinem ziemlich starken Bisamgeruch. Seine Zubereitung als Essen ist dem der vorigen Arten gleich. Am besten sollen sie im März und April seyn.

Octopus vulgaris. Sepia octopodia. Große Sprutte. Großer Tintenfisch. Folpo todero. *)

Schnecken.

Trochus varius. Gescheckte Eckmünde. Caragolo tondo. Neridola.

Trochus zizyphinus. Jujubenkreisel. Caragolo. Neridola. grande.

Turbo rugosus. Runzeliger Rundmund. Occhio di Santa Lucia.

Unter diesem Namen wird auch der knopfähnliche, rothe Deckel allein, als (freilich nicht besondere) Rarität den Fremden zum Verkaufe angeboten.

Cassidaria echinophora. Buccinum echinophorum. Knotiges Knotenhorn. Porzeletta.

Cerithium vulgatum. Buccinum vulgatum. Gemeine Nadelschnecke. Caragolo longo.

Murex brandaris. Brandhorn. Garusola. Garusa. Porpora. Bullo femina.

Sehr häufig auf unserm Markte und wie die folgende Schnecke im Juni am besten. Frisch gefangen sitzt fast auf jedem Brandhorn eine See-Anemone. (Actinia effoeta).

Murex trunculus. Stumpfe Leistenschnecke. Garusa, Garusola, Porco. Bullo maschio.

Murex erinaceus. Gerippte Leistenschnecke.

Haliotis tuberculata Gemeines Meerohr. Orecchio di S. Pietro.

Strombus pes pelecani. Pelicansfuß. Zumarugolo.

Fissurella graeca. Patella graeca. Gemeine Schlitzschnecke. Pantalena.

Patella vulgata. Gemeine Schüsselschnecke. Pantalena.

*) Es ist der Polypus der Alten, welche viel Fabelhaftes von ihm erzählten; z. B. daß er mit seinen Armen in die Schiffe lange und Menschen heraus hole, u. s. w. Da das Thier mehrere Fuß lang wird und sich mit seinen Saugnäpfen sehr fest anzuhängen vermag, so kann es allerdings Badenden leicht gefährlich werden.

Muſcheln.

Ostrea edulis. Gemeine Auſter. Ostriga.

November, December und Januar ſind die Monate, wo ſie, beſonders bei kaltem Wetter, am häufigſten verſpeiſet werden.

Pecten jacobeus. Ostrea jacobea. Jakobs- oder Pilgermuſchel. Capa santa.

Der Name dieſer Muſchel kommt von der Gewohnheit ehemaliger Wallfahrter nach St. Jago di Compostella her, die dergleichen Muſchelſchalen an ihre Mantelkragen hefteten. Als Speiſe iſt das Thier beliebt, vorzüglich im Juli.

Pecten varius. Ostrea varia. Geſcheckte Kamm-Muſchel. Canestrello di mar'. Capa santa piccola.

Pecten opercularis. Ostrea opercularis. Canestrello.

Pecten glaber. Ostrea glaber. Glatte Kamm-Muſchel. Canestrello.

Spondylus gaederopus. Gemeine Klappmuſchel. Gaidero; Jardon.

Pinna nobilis. Gemeine Steck- oder nach ihrer Geſtalt auch Schinken-Muſchel. Stura.

Pinna muricata. Stachlige Steck- oder Schinken-Muſchel. Stura.

Pinna rudis. Rothe Steck- oder Schinken-Muſchel. Stura.

Pinna papyracea. Papier- Steck- oder Schinken-Muſchel. Stura.

Seltener als die vorigen Steckmuſcheln.

Arca noae. Noahs Arche. Mussolo.

Sehr gemein.

Arca barbata. Bart-Arche. Mussolo.

Weniger häufig.

Pectunculus glycimeris. Arca glycimeris. Veränderliche Sammt-Muſchel. Pie d' asino.

Mytilus edulis. Gemeine Miesmuſchel. Pedocchio.

Modiola barbata. Mytilus barbatus. Bärtige Miesmuſchel. Pedocchio peloso.

Modiola adriatica. Adriatiſche Mießmuſchel.

Nicht ſehr häufig.

Lithodomus lithophagus. Mytilus lithophagus. Stein-Dattel. Dattolo di pietra.

Cardium edule. Eßbare Herzmuschel. Capa tonda.

Cardium rusticum. Runzelige Herzmuschel. Capa tonda rigata.

Cardium tuberculatum. Herzmuschel. Capa tonda di mar'.

Venus decussata. Gegitterte Giemmuschel. Caparozzolo.

Eine der beliebtesten Muscheln; sie wird häufig mit Reis gegessen und ist im März am schmackhaftesten.

Venus gallina Strahlige Giemmuschel. Biberazzo.

Venus virginea Jungfern-Giemmuschel. Caparon. Biberazzo di mar'.

Mactra stultorum. Gefärbte Trogmuschel. Biberon colorito.

Mactra corallina. Mactra lactea. Milchweiße Trogmuschel. Biberon di marina.

Lutraria compressa. Loca.

Solen vagina. Weiße Rinne. Gemeine Messerscheide. Capa longa bianca; (in Venedig C. l. nostrana).

Solen siliqua. Gefärbte Rinne. Hülsenförmige Messerscheide. Capa longa colorita; (in Venedig C. l. marina.

Wird gleich der vorigen gern gegessen.

Pholas dactylus Steinfinger-Muschel. Dattolo di mar'. Dattolo di sabion'.

Lima inflata. Raspelmuschel. Sorbolo di mar'.

Echini. Seeigel.

Echinus esculentus. Gemeiner Seeigel. Rizzo di mar'. Castagna grande di mar'.

Echinus saxatilis. Stein-Seeigel. Rizzo di mar'. Castagna cumun' di mar'.

Polypi. Polypen.

Actinia viridis. Anemonia edulis. Große, grüne, eßbare See-Anemone. Madrona. Marona.

Wird gebacken gegessen.

Register.

A.

Seite.

Aal . . . . . 16.
Acipenser . . . . . 8. 9.
Actinia . . . . . 76. 78.
Adlerrochen . . . . . 4.
Aehrenfiſch . . . . . 68.
Ago di mar' . . . . . 13.
Alboro . . . . . 57.
Alſe . . . . . 71.
Anemonia . . . . . 78.
Angioletto . . . . 33. — 35.
Anguela . . . . . 68.
Anguilla . . . . . 16.
Angusigola . . . . . 72.
» falsa . . . . . 13.
Anſchove . . . . . 69.
Arca . . . . . 77.
Arche Noahs . . . . . —
Asiar . . . . . 7.
Asinello . . . . . 24.
Astacus . . . . . 74.
Astice . . . . . —
Astise . . . . . —
Atherina . . . . . 68.
Auſter . . . . . 77.

B.

Baicolo . . . . . 63.
Bandfiſch . . . . . 18.
Baracola . . . . . 2.
Barbe . . . . . 66.
Barbo . . . . . —
Barbon . . . . . 65.
Bart = Arche . . . . . 77.
Bartmännchen . . . . . 17.
Bart = Umber . . . . . 59.
Baſtard = Makrele . . . . 39.
Bauchſchild . . . . . 24. 25.
Bavosa . . . . . 3.
Belen . . . . . 33.
Belone . . . . . 71. 72.
Beutelbarſch . . . . . 60.
Biberazzo . . . . . 78.
Biberon . . . . . —
Biſam = Sprutte . . . . 75.
» Tintenfiſch . . . . —
Bisatto . . . . . 16.
Blennius . . . . . 20. 21.

Seite.

Bobba . . . . . 52.
Bocca in cao (in capo) . . 11.
Bonit . . . . . 41.
Bosega . . . . . 64.
Brama . . . . . 43.
Bramen . . . . . —
Brandbraſſen . . . . . 53.
Brandhorn . . . . . 76.
Branzin . . . . . 63.
Braſſen . . . . . 52. — 58.
Buccinum . . . . . 76.
Buchſtabenfiſch . . . . . 60.
Buchſtabenkrebs . . . . 74.
Bullo . . . . . 76.
Buraletto . . . . . 16.

C.

Cabrilla . . . . . 61.
Cagnetto . . . . . 6. 7.
Calamajo . . . . . 75.
Calamaro . . . . . —
Callionymus . . . . 32 33.
Can bianco . . . . . 6.
Cancer . . . . . 74.
Can da denti . . . . . 6.
Canestrello . . . . . 77.
Cànissi . . . . . 61.
Canizza . . . . . 6.
Canocchia . . . . . 74.
Canoccia . . . . . —
Cantara . . . . . 55.
Cantarella . . . . . 57.
Capa . . . . . 77. 78.
Caparon . . . . . —
Caparozzolo . . . . . —
Caragolo . . . . . 76.
Cardium . . . . . 78.
Carpione . . . . . 66.
Cassidaria . . . . . 76.
Castagna di mar' . . . . 78.
Cataluzzo . . . . . 43.
Cavallo marino . . . . . 14.
Cavostell' . . . . . 64.
Centriscus . . . . . 14.
Cepola . . . . . 18.
Cerithium . . . . . 76.

Seite.

Chieppa . . . . . 70.
Chierna . . . . . 62.
Cievolo . . . . . 64.
Clinus . . . . . 21.
Clupea . . . . . 69. 70. 71.
Colombo . . . . . 3. 4.
Coppese . . . . . 9.
Corbel . . . . . 59.
Corbo . . . . . —
Crangon . . . . . 74.
Crustacea . . . . . 74.
Cyprinus . . . . . 66.

D.

Dattolo di mar' . . . . . 78.
» » pietra . . . . —
» » sabion . . . . —
Deckfisch . . . . . 15.
Dentale . . . . . 56.
Diavolo di mar' . . . . . 10.
Donzella . . . . . 44. — 49.
» di grotta . . . . 44.
» » sasso . . . . —
Dornbutte . . . . . 28.
Dornhai . . . . . 7.
Dornrochen . . . . . 2.
Drachenkopf . . . . . 35. 36.

E.

Echinus . . . . . 78.
Eckmünde . . . . . 76.
Eledon . . . . . 75.
Engelhai . . . . . 7.
Engraulis . . . . . 69.
Erbsenkrabbe . . . . . 75.
Erbsenschild . . . . . —
Eriphia . . . . . 74.
Esox . . . . . 72.
Eulen-Rochen . . . . . 4.
Exocoetus . . . . . 71.

F.

Falce . . . . . 18.
Fanfano . . . . . 36.
Figo . . . . . 15.
Fisurella . . . . . 76.
Federfisch . . . . . 71.
Flunder . . . . . 28.
Flußaal . . . . . 16.
Folpo . . . . . 75.
» todero . . . . . 76.

Seite.

Froschfisch . . . . . 10.
Froschteufel . . . . . —

G.

Gadus . . . . . 22. — 24.
Gaidero . . . . . 77.
Galera . . . . . 17.
Galliotto . . . . . —
Gambaretto d' aqua salsa . 74.
Garnat . . . . . —
Garnele . . . . . —
Garusa . . . . . 76.
Garusola . . . . . —
Gasterosteus . . . . . 36.
Gatta . . . . . 4. 5.
Gattorusola . . . . . 20. 21.
Geißbrassen . . . . . 53. — 55.
Gelbstriemen . . . . . 52.
Gerai . . . . . 68.
Gienmuschel . . . . . 78.
Glattbutte . . . . . 27.
Glatthai . . . . . 6.
Glattrochen . . . . . 2.
Gò . . . . . 31.
Gobius . . . . . 30. — 32.
Goger . . . . . 74.
Goldbrassen . . . . . 56. 57.
Goldstriemen . . . . . 52.
Granzeola . . . . . 74.
Granziporo . . . . . 74.
Granzo . . . . . —
Granzon . . . . . —
Grongo . . . . . 17.
Grundeln . . . . . 30.
Guatto . . . . . 30. — 32.

H.

Hai . . . . . 4. — 7.
Häringe . . . . . 69.
Haliotis . . . . . 76.
Hammerfisch . . . . . 5.
Hecht . . . . . 72.
Herzmuschel . . . . . 78.
Hornhecht . . . . . 72.
Hummer . . . . . 74.
Hundshai . . . . . 6.

J.

Jakobsmuschel . . . . . 77.
Jardon . . . . . —
Jujubenkreisel . . . . . 76.
Julis . . . . . 47. 48.

K.

Seite.

Kamm-Muschel . . . . 77.
Karpfen . . . . . 66.
Katzenhai . . . . . 4.
Klappmuschel . . . . . 77.
Knotenhorn . . . . . 76.
Knurrhahn . . . . . 33. 34.
Krebse . . . . . 74.

L.

Labrax . . . . . 62. 63.
Labrus . . . 44. — 50. 60. 72.
Lampusa . . . . . 21.
Lanzardo . . . . . 38. 39.
Latregan . . . . . 64.
Larirfisch . . . . . 51.
Lebias . . . . . 67.
Lebias . . . . . —
Leistenschnecke . . . . . 76.
Lepadogaster . . . . . 24. 25.
Leppa . . . . . 49.
Liba . . . 46. 48. 49. 50. 72.
Lichia . . . . . 37.
Lichie . . . . . —
Lima . . . . . 78.
Lippfisch . 44. — 46. 48. — 50.
Lithodomus . . . . . 77.
Lizza . . . . . 37.
Loca . . . . . 78.
Lodrin . . . . . 33.
Loligo . . . . . 75.
Lootsenfisch . . . . . 36. 37.
Lophius . . . . . 10.
Lovo . . . . . 24.
Lutraria . . . . . 78.
Luzerna . . . . . 34.
Luzzo . . . . . 72.

M.

Mactra . . . . . 78.
Madrona . . . . . —
Maena . . . . . 51.
Maja . . . . . 74.
Makrele . . . . . 38. 39.
Mangia pegola . . . . . 25.
Marmorbrassen . . . . . 58.
Marona . . . . . 78.
Martello . . . . . 5.
Marzion . . . . . 30. 33.
Masanetta . . . . . 74.
Matàn . . . . . 2. — 4.
Meeraal . . . . . 17.

Seite.

Meeräsche . . . . . 63. 64.
Meerbarbe . . . . . 65. 66.
Meereule . . . . . 4.
Meergrundel . . 30. — 32.
Meerjunker . . . . . 47. 48.
Meerlerche . . . . . 21.
Meerohr . . . . . 76.
Meerpfau . . . . . 49.
Meersau . . . . . 6.
Meerschleihe . . . . . 45.
Meertrüsche . . . . . 22.
Melet . . . . . 70.
Menola . . . . . 51.
Menschenhai . . . . . 6.
Merlo di mar' . . . . . 60.
Merluzzo . . . . . 24.
Messerscheide . . . . . 78.
Miesmuschel . . . . . —
Modiola . . . . . —
Molecche . . . . . 74.
Mollusca . . . . . 75.
Mormiro . . . . . 58.
Mormoro . . . . . 23. 58.
Moro . . . . . 2.
Mugil . . . . . 64.
Mullus . . . . . 66.
Muraena . . . . . 16. 17.
Murex . . . . . 76.
Muscheln . . . . . 76. — 78.
Muschelwächter . . . . . 75.
Mussolo . . . . . 77.
Mytilus . . . . . 78.

N.

Naccaris Stör . . . . . 9.
Nadelfisch . . . . . 12. — 14.
Nadelschnecke . . . . . 76.
Nagelrochen . . . . . 2.
Naucrates . . . . . 36.
Neridola . . . . . 76.
Nonno . . . . . 67.

O.

Occhiada . . . . . 53.
Occhio di S. Lucia . . . 76.
Octopus . . . . . —
Ombrela . . . . . 59.
Ophidium . . . . . 17.
Orada . . . . . 56.
Orecchio di S. Pietro . . . 76.
Ostrea . . . . . 77.
Ostriga . . . . . —

P.

Seite.

Paganell = Grundel . . . . 31.
Paganello . . . . . 32.
Palaemon . . . . . 74.
Palamida . . . . . 41.
Pampel . . . . . 15.
Pantalena . . . . . 76.
Pantherhai . . . . . 5.
Papagà . . . . . 48.
Papagallo verde . . . . 46.
Papalina . . . . . 70.
Papiermuſchel . . . . . 77.
Passera . . . . . 28.
Pataraccia . . . . . 29.
Patella . . . . . 76.
Pecten . . . . . 77.
Pectunculus . . . . . —
Pedocchio . . . . . —
Pelicansfuß . . . . . 76.
Peloso . . . . . 29.
Perca . . . . . 60.
Pesce armà . . . . . 74.
» can . . . . . 6.
» colombo . . . . . 3. 4.
» di S. Pietro . . . . 43.
» mollo . . . . . 23.
» spada . . . . . 18. 42.
Petermännchen . . . . 11. 12.
Pholas . . . . . 78.
Picarel . . . . . 51.
Pie d' asino . . . . . 77.
Pilgermuſchel . . . . . —
Pinco . . . . . 72.
Pinna . . . . . 77.
Pinnotheres . . . . . 75.
Piso . . . . . —
Platteis . . . . . 28.
Pleuronectes . . . . 26. — 29.
Polyprion . . . . . 73.
Polypus . . . . . 78.
Porco . . . . . 76.
Poressa . . . . . 74.
Porpora . . . . . 76.
Portunus . . . . . 74.
Porzeletta . . . . . 76.
Puntazzo . . . . . 54.

Q.

Quattro occhi . . . . . 3.
Queiſen . . . . . 11. 12.

R.

Ragno . . . . . 11. 12.
Raina . . . . . 66.
Raja . . . . . 1. — 4.
Rasa . . . . . 2.
Raſpelmuſchel . . . . . 78.
Regalecus . . . . . 18.
Regenbogenfiſch . . . . 47.
Rex halecum . . . . . 18.
Ribon . . . . . 57.
Rinne . . . . . 78.
Rizzo di mar' . . . . . 78.
Rochen . . . . . 1.
Rombo . . . . . 28.
Rondinella . . . . . 71.
Rospo . . . . . 10.
Rothbart . . . . . 65.
Rundmund . . . . . 76.

S.

Sacchetto . . . . . 60.
Sägebarſch . . . . . 60.
Salpa . . . . . 52.
Sammt = Muſchel . . . . 77.
Sanchetto . . . . . 29.
Sardella . . . . . 69.
Sardelle . . . . . —
Sardon . . . . . —
Sargo . . . . . 53.
Sargus . . . . . 54.
Scampo . . . . . 74.
Scarpena . . . . 35. 36. 75.
Schattenfiſch . . . . . 58. 59.
Schlammrochen . . . . . 3.
Schlangenfiſch . . . . . 17.
Schleihe . . . . . 66.
Schleimfiſch . . . . . 20. 21.
Schlitzſchnecke . . . . . 76.
Schnauzenbraſſen . . . . 51.
Schnecken . . . . . 76.
Schneffel . . . . . 71.
Schnepfenfiſch . . . . . 14.
Scholle . . . . . 29.
Schüſſelſchnecke . . . . . 76.
Schwertfiſch . . . . . 42.
Sciaena . . . . . 58. 59.
Scomber . . . . . 38. — 41.
Scombro . . . . . 38.
Scorpaena . . . . . 35. 36.
See = Anemone . . . . . 78.
Seebraſſen . . . . . 43.
Seehahn . . . . . 33. — 35.
Seeigel . . . . . 78.
Seekrebs . . . . . 74.
Seeweihe . . . . . 33.

Seite.

Senfenfiſch . . . . . 18.
Sepia . . . . . 75.
Seppa . . . . . —
Seppia . . . . . —
Seppolina . . . . . —
Serranus . . . . 60. — 62.
Serran . . . . . 62.
Sfoja . . . . . 26.
Smaris . . . . . 51.
Solen . . . . . 78.
Sonnenfiſch . . . . . 42. 43.
Sorbolo di mar' . . . . 78.
Sorcio . . . . . 22.
Spada argentina . . . . 18.
Spadon . . . . . 42.
Sparo . . . . . 55.
Sparus . . . . . 51. — 58.
Sperga . . . . . 60.
Spiegelfiſch . . . . . 42.
Spinnenfiſch . . . . . 32.
Spinnenkrebs . . . . . 74.
Spizzo . . . . . 54.
Spitzſchnauze . . . . . 3.
Spondylus . . . . . 77.
Sporzella . . . . . 8.
Sprutte . . . . . 75.
Squaena . . . . . 7.
Squalus . . . . . 4. — 7.
Squilla . . . . . 74.
Stechrochen . . . . . 3.
Steckmuſchel . . . . . 77.
Steinbolk . . . . . 23.
Steinbutte . . . . . 28.
Stein-Dattel . . . . . 78.
Steinfinger-Muſchel . . . 78.
Stein-Seeigel . . . . . 78.
Sternrochen . . . . . 2.
Sternſeher . . . . . 11.
Stockfiſch . . . . . 24.
Stöfer . . . . . 39.
Stör . . . . . 8.
Strega . . . . . 20.
Stromateus . . . . . 15.
Strombus . . . . . 76.
Stura . . . . . 77.
Sturione . . . . . 8.
Suazo . . . . . 27.
Suro . . . . . 39.
Syngnathus . . . . 12 — 14.
Tacca sasso . . . . . 25.

T.

Seite.

Taſchenkrebs . . . . . 74.
Tenca d' aqua dolce . . . 66.
» di mar' . . . . . 45.
Thunfiſch . . . . . 38. 40.
Tintenfiſch . . . . . 75. 76.
Tintenſchnecke . . . . . 75.
Ton . . . . . 40.
Tonina . . . . . —
Trachinus . . . . . 11. 12.
Trachipterus . . . . . 18.
Tremola . . . . . 1.
Tria . . . . . 66.
Trigla . . . . . 33. — 35.
Trochus . . . . . 76.
Trüſche . . . . . 22.
Turbo . . . . . 76.

U.

Ubriago . . . . . 35.
Uranoscopus . . . . . 11.

V.

Venth . . . . . 70.
Venus . . . . . 78.
Verselà . . . . . 64.
Vescovo . . . . . 4.
Vielſäge . . . . . 73.
Vierauge . . . . . 3.
Vierfleck . . . . . 46.
Vinte . . . . . 70.
Volpina . . . . . 64.

W.

Weib altes . . . . . 72.
Weichthiere . . . . . 75.
Wolfsbarſch . . . . . 63.

X.

Xiphias . . . . . 42.

Z.

Zahnbraſſen . . . . . 56.
Zeus . . . . . 43.
Zitterrochen . . . . . 1.
Zottolina . . . . . 75.
Zumarugolo . . . . . 76.
Zungenſcholle . . . . . 26.
Zwergdorſch . . . . . 23.

HAND-BOUND BY
FALIN BOOKBINDERY
CAPE COD